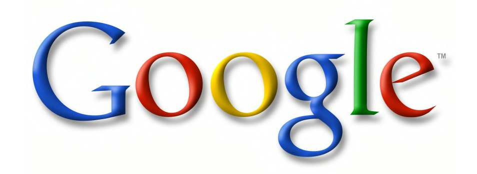
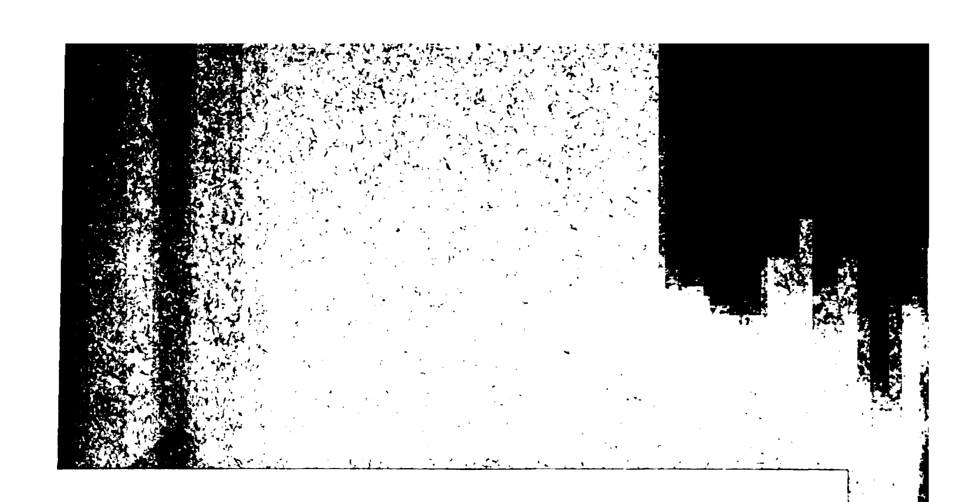
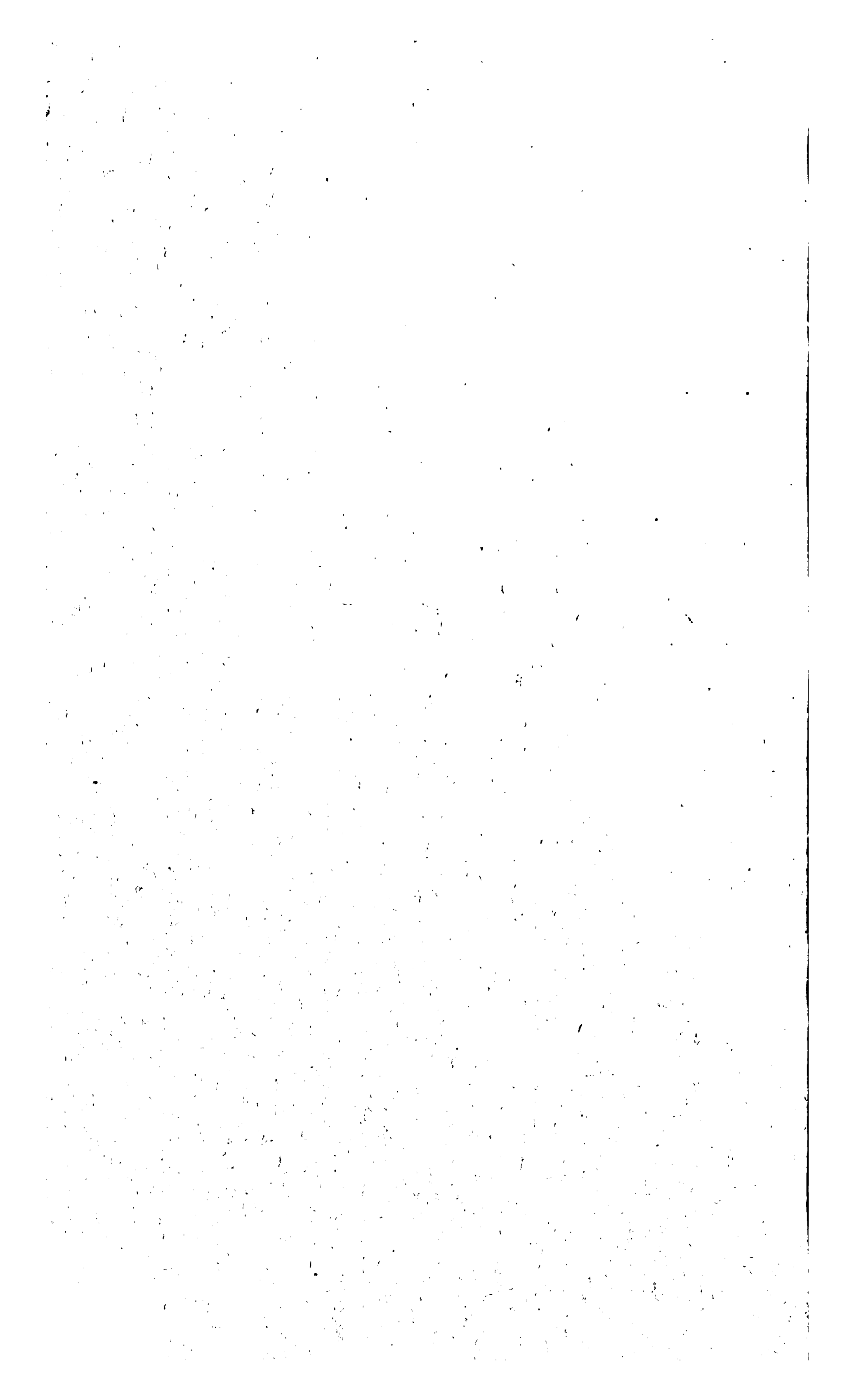





ARTES
VERITAS
SCIENTIA
LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN



Der Weinbau

des

Main- und Taubergrundes und der Würzburger Gegend

in seinen Einzelheiten dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

Großherzogl. Bad. Oekonomierath, Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, des badischen landwirthschaftlichen Vereins, der würtembergischen Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft ꝛc. Mitglied.



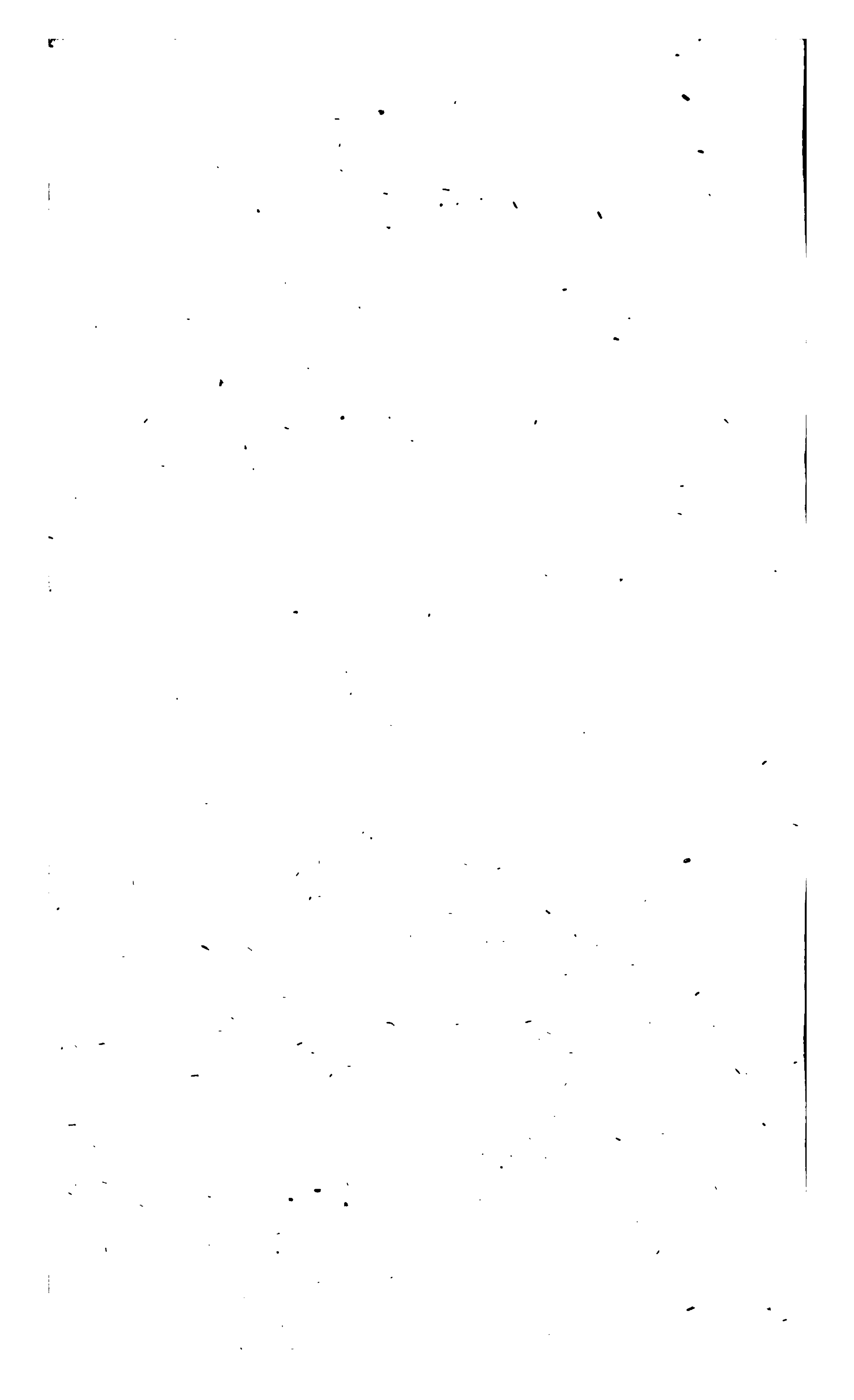
Heft C

Mit zwei lithographirten Tafeln.

Heidelberg,

Academische Verlagsbuchhandlung von C. F. Winter.

1839.



Vorwort.

Der Main ist ein für den Weinbau höchst wichtiger Fluß, dessen beiderseitige Ufer in einer großen fast ununterbrochenen Längenausdehnung, von Aschaffenburg bis über Bamberg hinaus, mit Reben bepflanzt sind. Seine Produkte gehören theilweise zu den vorzüglichsten Deutschlands; namentlich darf Würzburg auf diese Auszeichnung stolz sein, das nach einigen vorzüglichen Punkten des Rheingaues, wohl den zweiten Platz unter den besten deutschen Weinen, und zwar mit Recht, einnehmen darf. Das Flußbett des Maines bildet die Grenze des Odenwaldes und Spessarts, und schneidet sich in verschiedenen Windungen und Richtungen theils durch ein Muschelkalkflötz, das von Wiesloch über Mosbach bis nach Franken, Würzburg, Ochsenfurth ꝛc. hinüberzieht, theils durch den älteren Sandstein, der von der Bergstraße über den Odenwald und Spessart ꝛc. hinreicht. Letzterer wird in einem Halbzirkel von Aschaffenburg bis Lohr und Gemünd von dem Maine begrenzt. Diese gegen den Spessart gekehrte Seite oder das rechte Ufer enthalten die

eigentlichen Weinlagen, in einer wenig unterbrochenen Reihe, und nur wenige finden sich auf der linken Seite, was die folgende Beschreibung der einzelnen Orte zeigen wird.

Die Einzelnverhältnisse dieser Gegend werden am Schlusse in einer vergleichenden Zusammenstellung gegeben werden, woraus sich die eigentliche Karakteristik des Weinbaues dieser Gegend am deutlichsten ergeben wird.

Ich beginne nun mit dem unteren Punkte des Weinbaues am Maine, mit Klingenberg, das mit dem nahen Erlebach den Schlußpunkt des Weinbaues am unteren Maine bildet, (Mit Ausnahme Hochheims und Umgegend, das vermöge seiner Erziehung zum Rheingaue gehört,) und schließe mit Lengfurt und Würzburg am Main, und mit dem Anfangspnnkte des Weinbaues an der obern Tauber.

Wiesloch, den 19. November 1838.

Der Verfasser.

Verzeichniß der Figuren.

Klingenberg

§. 1. liegt dicht am rechten Mainufer, und ist einer der vorzüglichsten Weinorte des Untermains; es hat eine vortreffliche Weinlage, die 440 Morgen Weinberge enthält, und sich längs dem Flusse hinziehet. Das Städtchen selbst liegt in der Mitte und oberhalb demselben eine alte verfallene Burg. Durch diese wird die ganze Weinlage in zwei Theile getheilt, in den unteren und oberen Berg, die zusammen eine süd-westliche Exposition haben. Beide Berge bilden gleichsam zwei Flügel, wovon der untere etwas weniges aus der geraden Linie hervortritt, und deßhalb eine süd-süd-westliche Exposition erhält, daher er auch der bessere Theil des Weingebietes ist. Diese Berge in einiger Entfernung betrachtet nehmen sich gar gut aus, da sie einen gerad ablaufenden Bergabhang von 3 bis 400 Fuß Höhe in gleicher fortlaufender Richtung darstellen, der ganz und ohne Unterbrechung mit Reben bepflanzt ist, wodurch er ein freundliches lichtgrünes Colorit erhält.

§. 2. Die Abdachung ist durchschnittlich besonders in der Nähe des Ortes 30 Grad; in dem unteren Weinberge nimmt sie aber mit der Entfernung vom Städtchen zu, und steigt bis auf 35 und 36 Grad, während sie in dem oberen Weinberge gegen Röllfeld zu eben so abnimmt, so daß sie in der Entfernung von $\frac{1}{4}$ Stunde nur noch 25 Grade beträgt.

§. 3. Die ganze Weinlage bestehet aus einer ungeheuern Menge von Terrassen, die nicht alle regelmäßig angelegt sind, sondern nach

Oertlichkeit bald kleiner bald größer, bald kürzer und länger sind, auch manchmal so dicht aufeinander sitzen, daß oft nur zwei Reihen, sogar manchmal nur eine Reihe von Rebstöcken sich auf einer solchen befinden. Diese Menge von Terrassen entstand hauptsächlich dadurch, daß man lauter kleine, 2 bis 3 Fuß hohe Mauern anlegte; hätte man die Mauern höher gemacht, so wären auch die Terrassen breiter geworden. Solche Aenderung würde indessen mit der bestehenden Ordnung sich nicht wohl vereinbaren, die hauptsächlich darin besteht, daß alle zwei auch drei Weinberge ein gerade auslaufender Wasserfallgraben angebracht ist, der von unten bis oben mit Staffeln versehen ist, und welcher zum Durchgang des ganzen Berges von unten bis oben dient. Ein sonderbarer Gebrauch herrscht dabei, daß, wenn drei Weinberge beisammen liegen, der Eigenthümer des mittleren das Recht hat, durch einen der beiden Nachbarn zu gehen, um zu seinem eigenen zu gelangen; denn diese Terrassenmauern haben keine Staffeltritte, durch welche man aufwärts in seinen eigenen Weinberg gehen kann, sondern der Eingang jeder Terrasse ist immer von der Wasserrinne, von welcher aus man in jede Terrasse gehet; da nun der Mittlere keine Wasserrinne zur Seite und keine Staffeln in den Terrassenmauern hat, so muß er nothwendiger Weise von jeder Terrasse aus durch des Nachbars Weinberg gehen, um zu der Wasserrinne zu gelangen. Ländlich sittlich.

§. 4. Wie schon gesagt, ist der Theil der Weinlage unterhalb Klingenberg der bessere. Die einzelnen bessern Lagen hievon nennen sich: Felschröter, Mühlröter, Altröter, Wieswingert u. s. w. Bei dem obern Theil werden die Lagen bezeichnet mit Pfannkuchen, Stehler, Thorwingert, Burgwingert, Brunnwingert, Lumpen ꝛc.

§. 5. Auf dem jenseitigen oder linken Ufer des Mains, gerade von Klingenberg gegenüber, das sich in ziemlich großer ebener Fläche ausdehnt, und das Ackerfeld der Klingenberger ist, indem sie auf dem rechten Ufer sehr wenig davon besitzen, ziehet sich zwischen der obern Straße und dem Flusse ein langer Strich bis nach Trennfurt hin,

der sehr stark mit Reben bepflanzt ist. Die Lage ist zwar fast flach anzunehmen, jedoch neigt sie sich gegen den Fluß etwas nord-östlich, ist folglich gar nicht zu einer Weinlage geeignet, was auch die verspätete Reife der Trauben beweist; denn bei meiner Anwesenheit den 29. August 1833 war hier noch keine Beere weich zu fühlen, während man an dem gegenüber liegenden Berge schon ganze Trauben, besonders schwarze, genießen konnte. Diese Anlagen sind aber nur die Geburten einer neuen Spekulation; sie sind nämlich erst seit 1818 — 1820 angelegt, wo hohe Weinpreise die Leute bewogen, hier Reben anzulegen, die vermöge dem guten Boden, der noch nie Reben trug, eine außerordentliche Tragfähigkeit zeigen, im Vergleiche zu den Bergwingerten. Wohl mögen sie einige Zeit das Vertrauen der Käufer täuschen und den guten Namen des renommirten Klingenbergers usurpiren, allein solche Changen thun nicht lange gut, bald folgt die Enttäuschung, und mit dieser fällt dann der ganze Credit. Wohl hat sich dieser seit mehreren Jahrhunderten begründet, und ist nicht so leicht zu verwischen, zumal da der größte Theil der Weinbergsbesitzer keinen Theil an dieser neuen Ansiedlung hat; allein ein gewisses Mißtrauen muß doch jeden Käufer befallen, der mit diesen Verhältnissen bekannt ist, und dieses Mißtrauen erregt schon eine gewisse Muthlosigkeit beim Einkaufe, was immer nachtheilig auf die Preise des Produktes wirkt.

§. 6. Diese Ausartung des Weinbaues wiederhalt sich indessen noch öfters und zwar bis über Großheubach und Miltenberg, wo viele solche ebene Rebenlagen sind, die früher als Ackerfeld benutzt wurden. Politische Conjuncturen haben übrigens sehr viel zu dieser Ausartung beigetragen, indem durch so manche neuern Zollverhältnisse der frühere Absatz bedeutend gehemmt wurde und die Weinpreise beträchtlich herabsanken, so daß die Culturkosten und die Abgaben den Ertrag überstiegen, was bis jetzt an solchen Orten, wo der Weinbau die Haupterwerbsquelle war, eine bedeutende Verarmung und somit den Verfall der Weinberge herbeiführte, die nur mit vieler Mühe und schweren Kosten gebaut werden können, während die flachen Wein-

berge weniger Mühe verursachen, und weit mehr Ertrag geben der bei den jetzigen geringen Weinpreisen mehr Vortheil bringt.

§. 7. Wie in allen Ländern so sind auch hier längs dem Main die Weinberge nach den früheren günstigeren Epochen stark besteuert, was bei den jetzt veränderten Umständen den Leuten drückend ist; namentlich ist dieß der Fall in Großheubach, wo der Weinbau gänzlich im Verfalle ist, und nach der Versicheruug des dortigen Ortsvorstandes der Durchschnittsertrag eines Morgen Weinberges von 10 Jahren nur zu 1¼ Eimer Wein anzunehmen seye. Wenn man nun bedenkt, daß 12 Eimer 1 Fuder sind, so scheint dieser geringe Ertrag fast unbegreiflich; allein wenn man dagegen die Menge von verfallenen und verlassenen Weinbergen sieht, die theils ganz öde, theils nur von oben herab zur Hälfte unbebaut liegen, weil die Leute die Besserungsmittel für den mageren Sandboden nicht mehr aufbringen können, so wird diese Angabe ganz glaublich; natürlich gibt es auch wieder viele gut unterhaltene Weinberge darunter, die den Vermöglicheren angehören und nicht in diese Klasse zu rechnen sind; aber der größte Theil gehört doch dazu, wovon man sich am besten an Ort und Stelle überzeugen kann, wo man eine auffallende Entmuthigung in diesem Culturzweige findet, die natürlich großen Einfluß auf die Produktion selbst und nachher wieder auf die Ertrags-Bilance hat; denn die Lasten und Kosten bleiben, und der Ertrag vermindert sich durch Vernachläßigung, wodurch ein progressiv sich vermehrender Nachtheil entsteht, der nur durch eine gänzliche Umgestaltung der Verhältnisse gehoben werden kann.

§. 8. Selbst den Vermöglicheren ist unter den jetzigen Zeitverhältnissen der Weinbau nicht vortheilbringend, wovon mich der Vorstand in Heubach durch Vorlage einer Rechnung selbst überzeugte. Derselbe hat nämlich den Ertrag eines Morgens seiner Weinberge 15 Jahre lang notirt, und eben so für diese Zeit die darauf haftenden Lasten und Abgaben aufgeschrieben. Nach Verlauf dieser Zeit hat er Einnahme und Ausgabe zusammengerechnet, wo sich ein Nachtheil von 7 fl. 30 kr. herausstellte. NB. Holz, Arbeit und Dünger

wurden dabei nicht in Ausgabe gebracht, sondern blos die äußern Lasten, die auf dem Grundstücke ruheten, sonst wäre die Passiv-Summe noch weit bedeutender geworden. Unter solchen Umständen kann natürlich der Weinbauer nicht bestehen, und er muß zurückkommen, wenn er sich nicht auf andere Art zu helfen sucht. Eben darum sind auch die Leute zum Anlegen der Reben in der Fläche gebracht worden; sie verlassen jetzt die magern Berge und ziehen einen Theil ihres Bedarfs in der Ebene, wo der Weinstock freudiger und ohne besondere Beihülfe wächst und mehr Ertrag liefert. Wie es aber damit um die Qualität steht, dieß ist eine andere Frage. Jammerschade ist's, daß durch solch' gebietende Umstände die herrlichsten Weinlagen veröden, die bei gehöriger Cultur ganz vortreffliche Producte liefern könnten. Dieser Zustand gilt übrigens nur für Heubach und die angrenzenden Orte. Klingenberg hat sich dagegen noch immer besser erhalten, was man an der Bebauung der Weinberge erkennt, und wozu ihm bisher der alte gute Ruf und die höheren Weinpreise geholfen haben. Indessen klagen auch sie über drückende Verhältnisse, schlechte Zeiten, schlechten Absatz des Weines u. dgl. m. Denn noch gar zu sehr sind den alten Leuten die besseren Zeiten erinnerlich, wo sie freieren Verkehr mit dem Auslande hatten, und Frankfurt und Mainz ihre Stappelorte waren. Vor dem dreißigjährigen Kriege zahlten die meisten Leute ja gar keine Abgaben, sondern ihre Leistungen waren bloße Naturallieferungen an Zehenten, Beet u. dergl. nach Mainz, wo sie Unterthanen des dortigen Bisthums waren. Erst durch die späteren Kriege, wo die Geldverlegenheiten der Regierungen zunahmen, wurden die Leute mit Kopfsteuern und Abgaben an Geld belegt, welche mit dem Bedürfnisse der Zeit zunahmen, jedoch die Verhältnisse der Zeit bringen sie für jetzt in sichtbaren Nachtheil, und zwar um so mehr, da die Schätzungen zum Steuerbeitrage in jener Zeit vorgenommen wurden, wo der Weinbau noch in besserem Stande und die Preise weit höher waren als jetzt.*)

---

*) Dieß waren die Verhältnisse im Jahre 1833, wo ich die Gegend

§. 9. Der Boden ist allenthalben Sandboden, der bald mehr bald weniger thonhaltig ist, und schwergründig und leichtgründig genannt wird. Da wo der Thon vorherrschend, folglich der Boden wasserhaltender ist, wird er schwergründig genannt, und gibt mehr Wein als der leichtgründige.

§. 10. Die Verjüngung der Weinberge geschieht hier mehrentheils nur theilweise in einzelnen Terrassen, die man hier Gewannen nennt. Da, wie schon gesagt, die Weinberge eine Menge solcher Gewannen haben, die sich oft auf 50 bis 60 belaufen, so geschieht es öfters, daß einzelne, besonders schmale Gewannen durch den Winterfrost Noth leiden, weil die Kälte weit tiefer durch die Mauern eindringt, als durch den gewöhnlichen Boden. Auch leiden hier die Reben viel von dem Dufte, der sich in weißer krystallinischer Rinde an die Reben setzt, durch die einfallende Sonne schmilzt, wodurch sich Glatteis bildet, was den Reben sehr nachtheilig ist, und wodurch sie sehr leicht erfrieren. Wenn nun durch Alter oder solche äußere Unfälle eine oder mehrere solcher Gewannen abgehend und untragbar werden, so werden im März vorerst die Terrassenmauern trocken aufgeführt, d. h. ohne Zuthun von Mörtel, und dann im April wird ¾ auch 1½ Fuß tief der Boden gerottet, ohne denselben vorher mit Klee oder sonst etwas bepflanzt zu haben. Dieses seichte Rotten ist deßhalb hier üblich, weil man zu bald auf Felsen kommt, und die aufliegende Erde zu wenig ist, um tiefer eindringen zu können.

§. 11. Dieß gereicht übrigens dem Weine nur zum Vortheil, indem die Trauben auf einer Stelle, wo wenig Boden und felsige Unterlage ist, früher reifen als da, wo die Wurzeln tiefer eindringen

---

bereiste. Namentlich in der Umgegend von Heubach fand man allenthalben eine niedergeschlagene Stimmung, die durch die Zeitverhältnisse herbeigeführt wurde, und wovon fast jeder Mund überfloß. Indessen ist zu hoffen, daß durch die neuern günstigen Zollverhältnisse manche frühere Klage verstummen wird, die durch allzu lukrative Verhältnisse unter früherer geistlicher Regierung hervorgerufen ward.

können, wodurch ein kräftigerer Wuchs, ein stärkerer Saftzufluß und eine länger andauernde Vegetation erhalten wird, denn man wird im Spätjahre allenthalben sehen, daß an mageren Stellen die Blätter anfangen gelb zu werden, während in fettem Boden noch alles grün ist; dort ist also Hemmung der Entwicklung, während hier diese noch fortdauert. Bekannt ist's, daß die Reife der Trauben von der Reife des Holzes abhängt; tritt also frühere Reife des Holzes und damit ein Stocken in der bisherigen Entwicklung ein, so müssen auch die Trauben früher reif werden, während dieselben an einem Stocke, der noch in fortwährender Entwicklung sich befindet, entweder stille stehen, nachdem sie ihre gehörige Größe erreicht haben, oder langsamer den Reifeprozeß beginnen. Natürlich tragen solche Weinberge weit mehr, die im Boden einen größeren Nahrungsbereich, d. h. tieferen Boden haben, allein der Wein erreicht nie solche Qualität, wie der Gegentheilige, was die Erfahrung hinlänglich bestätiget. Indessen sind doch die Meinungen vieler Weinbau- und Weinverständigen über das Fett- oder Magerhalten der Weinberge sehr getheilt. Namentlich ist man im Rheingau sehr für das Düngen der Weinberge, indem man dort behauptet, daß der Dünger ein besseres Bouquet entwickle und der Wein schmalziger im Munde werde, was ein Wein aus einem mageren Weinberge nicht habe. Dagegen gibt es (nach Chaptal) in Frankreich mehrere Departemente, wo besonders in der Champagne das Düngen der Weinberge mit animalischem Dünger polizeilich verboten ist.*) Daß übrigens mager gezogene Weine feuriger werden als fette, liegt wohl klar in der Natur der Sache, und beweisen die feurigen Weine bei Monzingen an der Nahe und dessen Umgebung, die nie gedüngt werden, während andere in derselben Gegend, die mit Dünger unterhalten werden, nie solches Feuer erhalten. Auch für das Lager eignen sich solche magere Weine weit besser, da sie nicht so vielen Krankheiten unterworfen sind.

*) Dieß Verbot scheint nicht mehr gehandhabt zu werden, indem ich bei meiner Bereisung der Champagne im Jahre 1836 allenthalben Düngerhaufen in den Weinbergen selbst antraf.

§. 12. Wenn die Gewannen nach dem Rotten gehörig ausgeebnet sind, dann werden dieselben vermittelst einer Schnur abgezeilt und alle 3 Fuß im Quadrat eine Bezeichnung mit einem Pfählchen, das man Ziel nennt, gemacht. Zu bemerken ist aber, daß jede Gewann für sich allein abgezeilt wird, ohne Rücksicht auf die andere, wie man in andern Gegenden beobachtet, wo eine Terrasse wie die andere abgezeilt ist, und die Zeilen von unten bis zur obersten Terrasse in gerader Linie auslaufen.

§. 13. Die Anpflanzung geschieht mit Wurzelreben von 1 bis 2 Jahre, die man hier Fechser und an andern Orten Landstöcke nennt. Zu diesem Behufe werden mit der Haue ¾ Fuß tiefe Löcher gegen den Berg gemacht, die Wurzelreben, in einen Winkel gebogen, eingelegt und mit der ausgehauenen Erde gesetzt. Zu jeder Grube wird nur ein Wurzelstock genommen, dagegen an der, der Mauer zunächst gelegenen Reihe, die man auch Mauerreihe nennt, werden zwei Wurzelreben eingelegt, wovon eine nach 3 Jahren über die Mauer herausgelegt wird. Man bricht nämlich die Mauer auf ½ bis ¾ Fuß ab und legt die hiezu bestimmte Rebe vor die Mauer heraus, die dann später eben so geschnitten und behandelt wird wie die übrigen Stöcke.

§. 14. Die Wurzelreben oder Fechser werden auf diese Art gewonnen, daß man junge Ruthen von ¾ Fuß Länge, ohne etwas altes Holz daran zu lassen, zuschneidet, und dieselben stürzt, d. h. umgekehrt in tiefe Löcher, die man in den Boden gräbt, stellt, bis sie bohnengroße, auch 1 Zoll lange Augen getrieben haben, worauf sie in Reihen schief in's Land gelegt werden und 1 bis 2 Jahre liegen bleiben. Alsdann werden sie herausgenommen und in die Weinberge verpflanzt. Das Hundert wird mit 48 kr. und 1 fl. bezahlt.

§. 15. Die Erziehung der Rebstöcke ist eine der zweckmäßigsten die wir haben, indem fast alles auf Zapfen geschnitten wird, ausgenommen beim Elbling, wo bei starkem Holztriebe dem Stocke eine bis zwei halbe Ruthen angeschnitten werden. Sie ist ganz

dieselbe, wie die der unteren Bergstraße, und die Metzger in seinem rheinischen Weinbau die Laudenbacher Erziehung nannte.

Da diese Weinberge an der untern Bergstraße Stockwingert genannt werden, so habe ich zur Bezeichnung dieser Erziehung den Namen beibehalten, und dieselbe Stockschnitt-Erziehung genannt, vermöge den in der Vorrede des ersten Heftes angenommenen Grundsätzen, da Charakter-Bezeichnungen nicht von den einzelnen Orten, sondern lediglich von der Eigenschaft der Erziehung abzunehmen sind. Eigentlich nähert sich diese Erziehung zunächst dem Bockschnitte, allein sie unterscheidet sich wieder von diesem dadurch, daß sie nicht auf reine Kopferziehung gegründet ist, und ein Mittelding zwischen Kopf- und Schenkelerziehung ist, was die nachherige, detaillirte Beschreibung zeigen wird. Wohl hätte man diese Erziehung auch Zapfenerziehung nennen können, allein dieser Name ist nicht bezeichnend genug, weil wir mehrere Erziehungsarten haben, wo blos Zapfen angeschnitten werden, die aber in ihrer Form ganz verschieden sind.

§. 16. Ich will nun die progressive Bildung des Rebstockes angeben, woraus man sehen kann, daß keine eigentliche Kopferziehung hier statt findet; denn

im zweiten Frühjahre nach dem Setzen wird alles weggeschnitten bis auf einen Schnitt oder Zäpfchen von 1 bis 2 Augen;

im dritten Frühjahre werden wieder alle Triebe weggeschnitten bis auf einen, welchem 3 Augen gelassen werden;

im vierten Frühjahre werden die Triebe wieder alle weggeschnitten bis auf die zwei untern, gewöhnlich gegenüberstehenden, denen aber nur 2 Augen angeschnitten werden;

im fünften Frühjahre werden 3 Schnitte oder Zapfen von 2 bis 3 Augen angeschnitten, die aber nicht von einem Kopf ausgehen, wie beim Bockschnitte. Später gibt man dem Stocke vier, auch wohl fünf solcher Schnitte, wobei man demselben eine gewisse Peripherie beizubringen sucht. Beim Aufbinden sucht man auch dieser Form noch etwas nachzuhelfen, indem man die Ruthen

etwas herabdrückt, wodurch die Form ziemlich bauchigt und rund wird. Siehe Fig. 1.

Dieß ist die Erziehung für den grünen und schwarzen Riesling. Der Elbling aber, der hier Franken heißt, bekommt zu dem gewöhnlichen Schnitt, wenn er kräftig ist, noch eine oder zwei Bogreben von 1½ Fuß Länge, welche mit Stroh so herabgedrückt an den Pfahl gebunden werden, daß sie einen Halbbogen bilden. Man sehe die Fig. 2, welche ein genaues Bild eines solchen Stockes ist. Derjenige Theil der Bogrebe, der vor den Pfahl hinaus steht, wird vor dem Blühen verzwickt, was hinter dem Pfahl ist, wird nicht gezwickt, sondern an dem Pfahle aufgebunden.

§. 17. Die Nachbesserung abgehender Stöcke wird lediglich durch die schon bezeichneten Fechser bewerkstelligt.

§. 18. Die Sommerbehandlung ist folgende: Im Mai, wenn der Boden mit dem Karst gehackt ist, also vor dem Blühen, werden die Pfähle gesteckt und bei den Elben die Bogen mit Stroh angebunden, und, wie schon angegeben, die vordern Triebe an der Bogrebe, so weit sie vor den Pfahl hinaus stehen, verzwickt, alles Uebrige aber wachsen gelassen.

§. 19. Nach dem Blühen wird mit Stroh oder Binsen aufgeheftet, wobei die Geitzen (Aberzähne) ausgebrochen werden, damit nicht das Laubwerk zu dicht wachse, worauf die Triebe auf einen Bund an den Pfahl zusammengebunden und etwas herabgedrückt werden, damit der Stock innen hohl werde. Ende August werden die Laubspitzen abgeschnitten, zusammengebunden und auf die Pfähle gesteckt zum Trocknen für Winterfutter.

§. 20. Der Rebsatz ist Riesling und Elbe, hier Franken genannt. Dann der schwarze Riesling, der ziemlich häufig ist, und hie und da etwas Trollinger, die man hier Fleischtrauben nennt. In neuerer Zeit findet hier und in Trennfurt der

Rothelbling unter dem Namen rother Franke ziemlich Aufnahme, besonders wegen seiner Fruchtbarkeit, die nebst der schönen Farbe ihn empfiehlt. Daß dieser einen geringeren Wein gebe als der weiße, wollte mir Niemand glauben, da man hier bei dessen Anpflanzung eine Veredlung des Rebsatzes beabsichtiget.

§. 21. Mit dem schwarzen Riesling hat es aber eine besondere Bewandtniß, denn es ist nichts weniger als ein Riesling; wenn auch gleich die Blattform von dem Riesling wenig verschieden ist, so ist es desto mehr die Traube selbst, die großbeeriger ist und den doppelten Umfang des Rieslings hat, auch ist die Traube mehr lang als rund. Ich habe diese Traubensorte noch nirgends angebaut gefunden, daher ich sie dem Namen nach nicht kenne. Auf jeden Fall ist sie eine sehr empfehlungswerthe schwarze Traubensorte, die an intensiver Güte den Burgunder übertrifft. Die Farbe derselben ist ganz dunkelschwarz und blauduftig, der Geschmack ist äußerst süß, aber nicht matt, sondern kräftig süß, ohne das Adstringirende des Burgunders zu haben. An Fruchtbarkeit stehet diese Traubensorte ebenfalls nicht nach, denn ich sah die Stöcke ganz voll behängt mit den schönsten Trauben, obschon alles nur auf Zapfen geschnitten war. Ich würde dieser Traubensorte vielleicht nicht so vieles Lob bringen, wenn ich nicht von ihr einen rothen Wein blos im gewöhnlichen Wirthshause gekostet hätte, der mir einen so günstigen Begriff davon beibrachte, daß ich mit Recht behaupten zu können glaube, daß aus dieser Traubensorte ein besserer Wein gewonnen werden kann, als aus dem Burgunder. Wenigstens übertraf der mir vorgestellte Wein alle mir bis jetzt vorgekommenen Proben von Bergsträßer und Assenthaler Weinen, die aus Burgunderreben gewonnen wurden, denn ich fand ihn äußerst lieblich, süß und kräftig, ohne das Adstringirende des Burgunders an sich zu haben. Es war 1827er Gewächs, übrigens ein für solch niedere Erziehung sehr günstiger Jahrgang. Was den Namen schwarzer Riesling betrifft, damit möchte es derselbe Fall seyn wie in Gundersheim bei Worms, wo man den Burgunder auch schwarzen Riesling nennt. Vielleicht wollte man früher

diese Rebsorte dadurch als edle charakterisiren, daß man sie Riesling nannte, welcher Name sich nun bis jetzt fortgeerbt hat.

§. 22. Die Pfähle sind hier alle von Eichenholz und 6 Fuß lang. Das Hundert kostet 1 fl. 12 kr. Vor Winter werden sie ausgezogen und umgekehrt an die Mauern gestellt. Dieß geschieht jedes Jahr, so daß immer die Spitze, die im vorigen Jahre im Boden war, oben steht, weßhalb sie auch doppelt gespitzt sind.

§. 23. Die Weinlese wird hier zweimal vorgenommen, und zwar auf folgende Art: Vorerst werden die Weinberge und zwar Anfangs September geschlossen, so daß Niemand in dieselben darf, weßhalb sich auch Jeder beeilt, noch vor dieser Zeit den Boden zu reinigen, das Laub nach Hause zu thun und was sonst noch zu ordnen ist; später werden dann noch einige Tage bestimmt, um Gemüse und Viehfutter aus den Weinbergen zu holen. Es werden nämlich Dickrüben und Küchengewächse gepflanzt, wo nur ein freies Plätzchen ist. Gegen Herbst geht eine Commission herum, welche die Zeit der Lese bestimmt. Die schwarzen Trauben werden 8 Tage früher gelesen als die weißen, wobei Jeder seinen Weinberg durchsucht; wer selbst rothen Wein einlagern will, kauft gewöhnlich noch andere Trauben dazu, wer es nicht will, verkauft sie an andere Liebhaber, woran es nicht fehlt, denn die schwarzen Trauben werden alle als Trester vom Weinberg weg verkauft, wogegen den weißen Wein Jeder selbst einkellert, der auch aus den Kellern verkauft wird. Der Preis des rothen ist fast immer das Doppelte gegen den weißen Wein. Er wird nach der Ohm und nach Viertel verkauft. 40 Viertel sind 1 Ohm und 6 Ohm 1 Fuder. Anno 1832 hat das Viertel rothe Trester 1 fl., also die Ohm 40 fl. gekostet. Dagegen der weiße gekelterte Most per Ohm nur 26 fl., was gerade die Hälfte des rothen seyn wird, wenn dieser auch gekeltert ist. Die Behandlung des rothen Weines ist hier ganz einfach; wenn die Trauben gehörig zerstoßen sind, werden sie mit allem zusammen in ein Faß gethan, das wohl gedeckt wird. Nach der stürmischen Gährung werden sie gepreßt, wo der Wein ganz schlecht schmeckt, und erst nach dem Abstiche wohlschmeckend wird.

Der gewöhnliche Wein wird auf diese Art behandelt, daß man die Trauben vor dem Weinberge mit einem Stämpfel leicht zerstößt und sie in Butten nach Hause trägt, wo sie mit dem Mosterkolben (siehe Fig. 3) erst völlig zerkleinert, und dann in eine große Bütte gethan werden.

§. 24. Das Pressen wird nach der Lese ohne Verzug vorgenommen, und man hält darauf, den Most noch süß in's Faß zu bringen, was auch leicht geschehen kann, da jeder Weinbergs-Eigenthümer seine eigene Kelter hat, die mit einer großen hölzernen Schraube versehen ist. Es ist die einschraubige Kelter, die im ersten Hefte gezeichnet ist (siehe Fig. 34 daselbst). Das hier gebräuchliche Keltermesser zeigt Fig. 4.

§. 25. Bei dem Gährungsprozeß wird keine besondere Vorrichtung angebracht; während der Gährung wird nur der Spunte leicht aufgelegt, und nach derselben fest eingeschlagen.

§. 26. Der Abstich des Weines ist des Jahrs zweimal, Frühjahrs und Spätjahrs.

§. 27. Die Bodenarbeiten werden dreimal des Jahrs vorgenommen, und zwar immer mit dem Karst. Im April und Mai wird tief gehackt, und dann nach dem Blühen und Ende Augusts nochmals, aber nicht so tief (siehe Fig. 5).

§. 28. Das vorherrschende Unkraut ist besonders Meier (alsine media), das Wintergrün (mercurialis annua) und gegen Röllfeld hin das Hirtentäschlein (thlaspi bursa pastoris), das man hier Beutelschneider nennt.

§. 29. Das Düngen geschieht in der Regel alle 2 Jahre, meistens im Sommer und vor dem Herbst, wo der Mist in kleinen Butten in die Weinberge getragen wird, ehe die Weinberge geschlossen werden; im Frühjahr oder Winter wird nicht gedüngt. Der Dünger wird in Kauten oder ausgehauene Löcher neben dem Stocke gebracht.

wird, als dorten. In gewissen günstigen Jahren soll Trennfurt bessern Wein liefern, als Klingenberg, was man der Lage nach nicht glauben sollte, allein einige Lokalumstände mögen doch dazu wirken, und zwar besonders die Nähe des Mains, dessen Spiegelfläche wohl einen unverkennbaren Einfluß auf die Temperatur=Erhöhung haben mag. Ferner eröffnet sich gegenüber bei Röllfeld ein ziemlich weites Thal, in welchem sich wieder mehr Wärme ansammeln kann, die vortheilhaft auf diese Weinlage wirkt.

§. 39. Der Holzwuchs ist hier auch etwas kräftiger, wie bei allen östlichen und nördlichen Lagen der Fall ist, deßhalb soll auch ein vollkommener Stock 8 Schnitt, jeden Schnitt zu 3 Augen haben, diese stehen jedoch nicht in einer Peripherie, sondern der eine ist höher und der andere niederer am Boden, je nachdem es der Stock darbietet, weil es keine regelmäßige Kopferziehung ist. Die jungen Triebe, die man hier Zimmel heißt, werden alle an einen, manchmal auch zwei Pfähle gebunden.

§. 40. Zum Setzen junger Rebstöcke wird hier fremde Erde genommen, der Stock wird auch nur dreiviertel Fuß tief und gegen den Berg gesetzt. Gedüngt wird alle drei Jahre, wobei 1 Fuß hinter oder oberhalb des Stockes eine Grube von 3 Zoll Tiefe gemacht wird, in welche man ganz locker eine Gabel voll Mist bringt.

§. 41. Die Wurzelreben von Riesling sind hier wohlfeiler als die von Elblingen, von ersterm kosten die einjährige nur 36 kr., von letztern dagegen 48 kr.

Laudenbach.

§. 42. Oberhalb Trennfurt auf derselben Mainseite liegt der Ort Laudenbach mit nicht bedeutendem Weinbau. Seine Expositionen sind nicht sonderlich günstig; zwar hat es eine südliche, die durch einen Thaleinschnitt gebildet ist, allein sie gehört nur zur geringen Lage, und zwar deßhalb, weil durch dieses Thal die kalten Westwinde des

Odenwaldes einstreichen können, wodurch die sich durch das Einfallen der Sonne bildende Wärme wieder weggeführt wird. Zwar ist der Westwind dem Weinbau selten schädlich, allein überall, wo ein waldiges Hochgebirge im Rücken liegt, wie hier der Odenwald, taugen alle Thaleinschnitte gegen solche Waldgegend nichts, mag sie nun östlich oder westlich liegen, dieß beweisen die Weinlagen am Haardtgebirge, an der Bergstraße und im badischen Oberlande, die den Odenwald und den Schwarzwald im Rücken haben. Ist dagegen die Weinlage so gerichtet, daß die Winde über dieselbe hinstreichen müssen, so wird sie immerhin zu den besseren gerechnet werden dürfen, was ich in den frühern Heften schon ausführlicher angegeben habe.

Aus diesem Grunde ist auch hier eine östliche Lage längs der Straße die bessere, obgleich sie dem äußeren Anscheine nach ebenfalls wenig Günstiges verspricht.

Hier werden schon ziemlich viele Ortlieber gepflanzt. Die Erziehung ist der ächte Stockschnitt, und man glaubt sich in dieser Beziehung wirklich in dem renommirten Laudenbach an der Bergstraße versetzt zu sehen.

Es ist doch wirklich eigenthümlich, in beiden gleichnamigen Orten in so weiter Entfernung so gleiche Erziehungsart zu treffen.

Grosheubach.

§. 43. Dieß ist wohl der bedeutendste Weinort von Klingenberg bis Werthheim, denn er zählt 480 Morgen Weinberge, die in einem ausgedehnten Halbkreise um den Flecken gelagert sind. Die allgemeine Exposition ist eigentlich südwestlich, und bildet das rechte Mainufer, da aber hinter dem Flecken das Gebirge sich in einen weiten Halbkreis zurückzieht, so bildet der Main von einem Flügel zum andern gleichsam den Durchmesser eines Zirkels. Durch dieses Zurücktreten bildet sich eine vortreffliche südliche Exposition von 25 bis 27 Grad Abdachung, die man die Bischoffswingert nennt, und

zur vorzüglichsten Weinlage gehört, an diese schließt sich Schellhammer und Grönfelder in derselben Exposition. Diesem gegenüber bildet der Engelsberg, auf dem ein Kloster steht, den andern Flügel, woran besonders der Apfelberg in südlicher Lage mit 30 bis 35 Grad der beste Theil ist, so wie der Zeltesgrund, der daran stößt; auch Bummes und Hüther mit südwestlicher Exposition, sind noch gute Lagen. Weiter oben gegen Miltenberg hin liegt der Eichenbühl, ein Berg mit südwestlicher Lage, der aber im halbverlassenen, vernachlässigten Zustande ist.

§. 44. Ueberhaupt findet man hier, wie ich früher sagte, den Weinbau in bedeutendem Rückgange, fast die Hälfte der Weinberge sind verödet oder ausgehauen, und mit Monatklee (Medicago sativa) oder mit gar nichts bepflanzt. Viele, die noch als Weinberge vorhanden sind, haben durch die kalten Winter so gelitten, daß sie kümmerlich und frostig aussehen, und gleichsam auf ihre Erlösung harren; wohl sieht man auch noch eine schöne Parthie gut erhaltener und jung angelegter Weinberge, allein das Ganze behält immer den hinsterbenden Karakter, wenn nicht baldige Hülfe herankömmt. Es scheint auch hier ein Mißverhältniß statt zu finden, so daß für die Kräfte der Einwohner die Masse der Weinberge zu groß ist, denn diese erfordern eine anstrengende Bewirthschaftung, und wenn diese nicht bezahlt wird, durch günstigen Ertrag oder hohe Weinpreise, so sind die Leute genöthigt, sich auf ergiebigere Erwerbszweige zu legen, und das weniger Ergiebige zu verlassen. Dieß ist auch der Grund, daß in dem flachen Theile der Gemarkung, besonders gegen Röllfeld hinab eine Menge Rebanlagen sind, die weit ergiebigere Ausbeute geben, wie die Bergwingert. Besonders kommt in neuerer Zeit der Ortlieber sehr in Aufnahme, und zwar längs dem Main bis nach Wertheim hin, so daß alle neuere Anlagen ihr gutes Theil damit bekommen, er scheint auch wirklich dem hiesigen Klima angemessen zu sein, denn ich sahe sehr viele ganz mit gesunden und kräftigen Trauben behängt, und nicht die schwarzen Flecken an ihm, wie er sie in manchen Gegenden bekömmt, wo man ihn deßhalb wieder abgehen

läßt. Mir war es ein überraschender Anblick, ganze Anlagen von diesem Ortlieber auf Bokschnitt behandelt zu sehen, wo sie trotz ihrem kräftigen Wuchse durch keinen Pfahl unterstützt wurden, und sich vortrefflich selbst trugen. Die grüne Ruthen (Zimmel) sind dabei in 1 bis 2 auch 3 Bund mit Stroh gebunden, je nach der Ausdehnung des Stockes; hiezu erhält der Stock 3 bis 4 Schenkel und auf diesen mehrere Zapfen oder Schnitt von 4 — 5 Augen. Zunächst diesen gibt es auch viele Rebanlagen unter einem Walde von Bäumen, die aber größtentheils aus Franken (Elblingen) bestehen, und durch einen Pfahl unterstützt werden. Hier in der Ebene wird aber nichts gerottet, sondern blos umgegraben und mit Reben bepflanzt.

§. 44. Diese Ortlieber, die man allgemein Franzosen nennt, sind erst seit etwa 30 Jahren am Main bekannt. Ein gewisser Schultheiß Saffran aus Grosheubach und Kaufmann Fertig von Kleinheubach haben auf der Post die ersten Setzlinge davon aus dem Elsaß bezogen, daher der Name Franzose. Seit dieser Zeit haben sie sich so am Maine verbreitet, daß sie bald einen Theil des dortigen Rebsatzes ausmachen werden, wenn gleich mehrere nicht ganz günstig von ihnen sprechen wollen, und behaupten, der Wein würde an seiner Qualität dadurch verlieren.

§. 46. Die Jungfelder auf der Ebene werden auf 3½ — 4 Fuß ins Quadrat abgezeilt, und nach ihrer Anpflanzung hübsch mit Dickrüben oder Runkelrüben, Bohnen und sonstigem Gemüse bepflanzt.

§. 47. Der Rebsatz der Bergwingert besteht bis jetzt noch aus Riesling und Franken, jedoch in neuerer Zeit nisten sich die Franzosen stark ein, und man findet sie da schon allenthalben umher zerstreut.

§. 48. Die Erziehung ist übrigens ganz dieselbe, wie die zu Klingenberg.

§. 49. Die Weinberge sind auch hier in eine Menge Gewannen (Terrassen) getheilt, wobei das Eigenthümliche ist, daß jede Gewanne ihren eigenen Gränzstein hat, was am Unter-Main fast überall üblich ist. Hat nun ein Weinberg z. B. 60 Gewannen, und

derselbe wird neu gerottet und bepflanzt, so müssen jedesmal die Steine frisch gesetzt werden, wo für den Stein 4 Kreuzer bezahlt wird.

§. 50. Die Weinbergsarbeiten werden hier auch im Tagelohn verrichtet. Der Taglöhner erhält im Frühjahr und Sommer 30 Kreuzer und die Kost dazu. Im Spätjahr, wo die Arbeiten leichter sind, wird nur 24 Kreuzer und die Kost gegeben. Das Essen wird den Arbeitern in den Weinberg geschickt. Nachmittags 4 Uhr bekommt jeder einen Schoppen Wein.

Miltenberg.

§. 51. Das in einer Längenausdehnung von einer Viertelstunde dicht am linken Mainufer sich hinzieht, hat seine Weinlagen sehr zerstreut und in allen Expositionen umherliegen, und zwar bald auf der rechten bald auf der linken Mainseite. So z. B. zieht eine ziemlich große Weinlage oberhalb der Stadt in ein Seitenthal mit nordwestlicher Exposition und kaum 200 Fuß Höhe, welche man die Steige nennt, ein anderer Theil der Weinberge liegt fast nördlich im Rücken von Miltenberg in viele Parzellen vertheilt zwischen Obstfeldern umher. Auf der rechten Seite des Mains, der Stadt gerade gegenüber ist eine ähnliche Weinlage mit nur schwacher Abdachung von 5 — 10 Grad, die aber mit den Reben sich in Obst- und Pflanzgärten theilt, wo alle Küchengewächse gepflanzt werden, auch gleicht das Ganze in der Ferne mehr einem Obstgarten, so daß man an dem Ganzen erkennt, daß die Miltenberger sich mehr für den Obstbau, als Weinbau interessiren, wozu sie auch ihre dem Weinbau weniger günstige Lage mit Recht bestimmt. Etwas weiter den Main aufwärts legt sich noch eine Weinlage mit stärkerer Abdachung an, die man die Steingrube und Mainhälde nennt.

§. 52. Die Erziehung ist Stockschnitt und Rebsatz, wie zu Grosheubach.

Börrstadt. Freudenberg.

§. 53. Dies liegt oberhalb Miltenberg auf der linken Mainseite, an einem ziemlich erweiterten Seitenthale, das die Erf durchschneidet. Seine Weinlagen haben östliche, südliche und westliche Expositionen mit schwacher Abdachung von 10 — 15 Grad, und nennen sich Hohelinde, Hohbohn, Welzrain ꝛc. Vermöge dieser flacheren Lage ist hier das Wachsthum etwas kräftiger, als an den steileren Bergabhängen, die gewöhnlich das Flußufer bilden, weßhalb auch hier die Laubspitzen zu Futter benutzt werden, die man nicht zu einer bestimmten Zeit, sondern so abschneidet, wie man gerade Futter braucht. Den Tragkorb, worin gewöhnlich das Futter, so wie vieles Andere nach Hause getragen wird, nennt man Kekze. Eine Abbildung davon gibt Fig. 8. Diese Form ist bis nach Wertheim gebräuchlich.

Börrstadt hat auch noch Besitzungen auf dem rechten Mainufer, wo dem Orte gerade gegenüber sich eine kleine, ganz verlassene Weinhalde befindet, deren Terrassen fast ganz mit Nußbäumen bepflanzt sind. Zunächst dieser ist eine nur etwa 80 Fuß hohe Weinlage, die östlich ist und 30 Grad Abdachung hat.

§. 54. Von hier aus bildet der Main einen großen, weiten Halbzirkel mit südlicher Exposition, und 27 — 30 Grad Abdachung, der bis auf eine Höhe von 200 Fuß mit Reben bepflanzt ist, die größtentheils zu dem nahe gelegenen Freudenberg gehören. Die einzelne Distrikte hievon werden mit Mainhälde, Epperich und Hechtsberg bezeichnet, worauf dann weiter oben außer diesem Halbkreise der Apfelberg und Hirtenstein folgt.

§. 55. Der Rebsatz ist Riesling, Franken und Franzosen.

§. 56. Die Erziehung Stockschnitt, wie bisher.

Amorbach.

§. 57. Ich erlaube mir hier einen Abstecher von der unmittelbaren Maingegend nach dem nahe gelegenen Amorbach zu machen, das nicht unbedeutende Weinlagen hat. Bekanntlich liegt Amorbach in einem anmuthigen Thale, das von einem langausgedehnten Berge mit südlicher und südsüdwestlicher Exposition begrenzt wird. Die dortigen Weinlagen werden mit Bangert, Spiegelberg und Unterberg bezeichnet, welch letztere 33 Grad Abdachung hat. Der Spiegelberg mit 30 Grad ist die Hauptlage mit südsüdwestlicher Exposition. Die Rebpflanzungen hievon erreichen kaum die Höhe von 200 Fuß, die am Unterberge gingen früher noch höher hinauf, sind aber jetzt bis 150 Fuß von oben herab ganz verlassen, und nur mit Obstbäumen noch besetzt.

Der ganze Weinberg ist in seinen einzelnen Parzellen ziemlich frei von Obstbäumen, dagegen befinden sich an verschiedenen Stellen, die für den Weinbau ungünstig sind, ganze Gruppen von Obstbäumen, welche die sonstige Einförmigkeit der Weinlagen unterbrechen, und denselben ein gefälliges Ansehen geben. Desto ungefälliger sehen aber die einzelnen Weinberge aus, die in einem Zustande sind, der unter aller Kritik ist, und vielleicht seines Gleichen nicht mehr hat. Abgerechnet davon, daß in der Erziehung gar kein Karakter zu finden ist, und man sie höchstens eine verkrüppelte Stockschnitt-Erziehung nennen könnte, bildet das Ganze einen chaotischen Zustand, den man sich nicht denken kann, ohne ihn vorher gesehen zu haben. Selbst die Rebstöcke befinden sich in einem höchst verworrenen Zustande, wo man selten eine ordentliche Reihe erkennt, und der eine Stock bald nieder, der andere bald hoch ist, der eine gerade, der andere krumm steht, wo gar keine ordentliche Sommerbehandlung ist, wobei man den Stock etwas durchlüftet, und gehörig aufbindet; alles dieß scheint man hier nicht zu kennen, oder nicht kennen zu wollen. Zu diesem sieht man kaum einen ordentlichen Pfahl, größtentheils krumme Ste-

cken, oder alte Pfähle, genug, Alles im vernachlässigtsten Zustande, wie in einer recht schlechten Haushaltung.

§. 58. Doch dieß ließe sich vielleicht noch durch den öfteren Frostschaden entschuldigen, der hier stattfindet und die Besitzer entmuthigt; allein die Masse von Nebenpflanzungen in den Weinbergen erzeugt einen Mißstand, der jedem Weinbauverständigen ein Gräuel seyn muß. Vor allen ist die Runkelrübe die dominirende Pflanze in den Weinbergen, so daß in den meisten mehr Runkelrüben als Träubenstöcke vorhanden sind, unter deren schirmenden Blättern manche Traube ihrer Erlösung harrt. Nebst diesen werden alle übrige Gemüse, als Kappis oder Kopfkraut, Bohnen, mit und ohne Stecken, Kohlrüben, gelb Rüben, sogar Kartoffel, Gurken, und dabei eine Menge Unkraut erzogen, daß kein Sonnenstrahl auf den Boden dringen, und denselben erwärmen kann. Sogar manche Wege fand ich dicht mit Brennesseln und sonstigem Unkraute bewachsen, so daß ich kaum glauben konnte, in einem kultivirten Lande unseres Zeitalters zu seyn.

Wie kann unter solchen Mißverhältnissen nur ein ordentlich genießbarer Wein wachsen, wenn gleich Abdachung und Exposition ganz günstig wären.

Man sollte aber fast denken, daß schon von früher her eine gewisse Lauheit für diesen Kulturzweig sich eingenistet habe, denn selbst die meisten Weinberge erfreuen sich keiner regelmäßigen Abtheilung und Begränzung, was doch von frühern Jahren noch abstammt, denn die Furchen, d. h. die Gränzen, die theils gemeinschaftliche Eingänge, theils Wasserrinnen sind und die Gänge bilden, sind gewöhnlich ebenfalls schief, krumm und in Zickzack, weßhalb auch die Gewannen oder Terrassen, deren jeder Weinberg eine Menge hat, immer mit besonderen Gränzsteinen versehen sind.

§. 59. Jede Terrasse hat auch ihr eigenes Gestaffel, was an der Seite der Mauer durch vorspringende Steine angebracht ist.

§. 60. Alle Mauern sind in horizantaler Richtung.

§. 61. Der dominirende Rebsatz ist Riesling und etwas Elblinge.

§. 62. Unter diesen eben angegebenen Mißständen trifft man jedoch auch einige Ausnahmen und gut gehaltene Weinberge solcher Männer, die mit Fleiß und klarer Einsicht das Bessere aufgefaßt haben; namentlich hat Herr Direktor Wilkens einen hübsch und zweckmäßig angelegten Weinberg mit fast reinem Rieslingsatze, wobei alle Mauern mit Rebspalieren von 3 Latten bekleidet sind, und wodurch der Raum ganz zweckmäßig benützt wird. Auch wird in neuerer Zeit ein bedeutender Weinberg am Unterberge von der fürstlich Leiningschen Verwaltung angelegt, woron im Jahr 1833 erst 4 große Terrassen fertig waren. Ganz sinnreich werden hier die Terrassen in einem schwachen Halbzirkel aufgeführt, um dadurch mehr die Sonne zu gewinnen. Auch sind die Terrassen breiter und die Mauern höher, als bei den anderen Weinbergen, wodurch mehr Raum gewonnen wurde. Diese Mauern sind bereits mit Reben, Pfirschichen, Feigen und Kernobst besetzt, so daß sie bis jetzt überladen zu sein scheinen. Auch sind leider die jungen Rebanlagen mit Kartoffeln und Küchengewächsen aller Art besetzt. Wahrscheinlich um den jungen Rebpflanzen kühlen Schatten zu geben!!! Einen einzigen Weinberg habe ich jedoch angetroffen, dessen Beschaffenheit so war, daß sie belobt werden muß, denn er stand sehr schön im Holze und war regelmäßig behandelt, und was das bemerkenswertheste ist, in ihm fand man keine Gemüsepflanzung und kein Gras.

Reistenhausen und Fechenbach.

§. 63. Mit dem Weingebiete von Freudenberg tritt eine Unterbrechung von etwa einer Stunde in dem sonst fast zusammenhängenden Weinbau des rechten Mainufers ein, und zwar durch die großen renommirte Sandsteinbrüche von Reistenhausen, welche Frankfurt und Mainz theilweise mit Bausteinen versehen. Oberhalb die-

ser beginnt der Weinbau wieder mit dem Brunnenberg dicht an Reistenhausen, der bis zu 35 Grad Abdachung hat, von wo aus bis über Wertheim hinaus die Weinbaulinie wenig mehr unterbrochen wird.

Hier schon beginnt der Weinbau einen, von dem unteren Main veränderten Charakter anzunehmen; die Schnitte verlängern sich in Bogreben, die auseinander gerichtet sind, und die Stöcke erhalten 2 bis 3 Pfähle, was ich bei Prodzelten näher auseinandersetzen werde.

Fechenbach

§. 64. hat oberhalb des Ortes gegen Prodzelten einen Berg, der Colberg genannt, der nur 25 Grad Abdachung hat und südöstlich liegt. Obgleich diese Weinlage frühe mit vieler Mühe angelegt wurde, was die Menge von Steinmauern (ein langer Haufe von ausgebrochenen Steinen, die man nicht wegbringen konnte) beweist, so scheint sie doch jetzt in nicht ganz florissantem Zustande zu seyn, indem viele Stellen unbebaut sind, oder wenigstens keine Rebstöcke haben, was an den folgenden Weinorten des Mains aufwärts wenig der Fall ist.

§. 65. In neuerer Zeit hat Herr Graf von Reigersberg, der einen großen Theil von dieser Weinlage besitzt, und welcher besonders verödet daliegt, ein sehr verdienstliches Werk unternommen, jährlich eine ziemliche Strecke dieses Berges, der 30 Grad Abdachung hat, urbar zu machen, demselben eine bessere und zweckmäßigere Eintheilung zu geben, und besonders verbesserten Rebsatz und verbesserte Erziehungsarten einzuführen. Es werden nämlich die kurzen Terrassen umgestaltet, breiter angelegt und höhere Terrassenmauern von 6 neubadischen Fuß aufgeführt, wodurch mehr Land und mehr Fläche gewonnen wird, zumal da diese Mauern alle mit Rebspalieren belegt sind, was den Ertrag eines Rebgutes außerordentlich vermehrt. Im Verlauf von 5 Jahren, bis zum Jahre 1833, wurden drei große

Terrassen von bedeutender Länge angelegt. Die untere Terrasse, die bereits im tragfähigen Zustande ist, hat einen gemengten Rebsatz aus meist edlen Rebsorten, nämlich aus Champagner*) (Rulânder), braunem Riesling (Traminer), weißem Riesling, rothen Franken (Rothelbling) und weißen Franken (Weißelbling). Die Mauern sind mit Riesling und Champagner bepflanzt. Die zwei oberen Terrassen sind größtentheils mit Riesling bepflanzt, die theils auf Bockschnitt erzogen werden,**) theils nach Original-Rheingauerart, mit 3 Reben, wie es im dritten Hefte beschrieben und abgebildet ist. Die Erziehung der unteren großen Terrasse ist auch nach

*) Der Name Champagner kommt daher, daß ein Mann am Untermain einen großen Rebstock von Ruländer vor dem Hause hat, der ursprünglich aus der Champagne abstammen soll, und von welchem der Besitzer schon vortrefflichen moussirenden Wein gemacht haben will. Das gute Produkt hat diese Rebsorte renommirt, so daß man sie in neuerer Zeit möglichst zu verbreiten sucht.

**) Zu diesem Behufe hat Herr Graf von Reigersberg im Frühjahre 1834 einen jungen Weinbergsmann zu mir in Unterricht geschickt, damit er hier den Bockschnitt und Winkelschnitt regelmäßig erlernen möge. Um diese beiden neuen Erziehungsarten ordentlich ausführen zu können, ist es auch wirklich am zweckmäßigsten, die Sache in Original zu sehen und zu behandeln, wenn nicht grobe Irrthümer begangen werden sollen, wovon ich mich schon so oft überzeugte, und was der Sache außerordentlich schadet; denn gerade solche Irrthümer sind es, welche die beste Sache oft in Mißkredit bringen. Werden die Vorschriften schlecht ausgeführt, dann helfen sich die Leute oft damit, und decken dadurch ihre Unwissenheit, daß sie erklären, die Sache tauge nichts, was sie auch mit Recht thun können, denn eine Mißgeburt taugt nie etwas. Deßhalb ist es nothwendig, daß diejenigen Leute, welche solche Neuerungen ausführen sollen, die Sache selbst sehen, um sich einen richtigen Begriff davon machen zu können; denn selten haben die gewöhnlichen Wingertsleute die Fassungsgabe, daß sie nach einer Zeichnung die gehörige Ausführung machen können. Gewöhnlich sind solche Gegenstände abweichend von ihren bisherigen Manipulationen, und alles was von den ihrigen abweicht, erklären sie für zweckwidrig, weil sie nur das als zweckmäßig erkennen, was sie selbst bisher dafür gehalten haben. Nur durch eine augenfällige Widerlegung ihrer bisherigen Meinung, durch Anschauung eines Anderen, können sie daher auf den Weg der Erkenntniß gebracht werden.

Rheingauer Art, jedoch mit der Abweichung, daß nur eine Rebe oder Stock gepflanzt ist und von diesem 2 Bogreben bergauf und abwärts gelegt sind. Seit 1833 wurden noch 9 Terrassen bergauf angelegt, und dieselben einzig mit Rieslingen (12,860 Stück) bepflanzt, die nun auf Stockschnitt — mit einem kleinen Pfahl — erzogen werden, da der reine Bockschnitt der Localität wegen nicht ausgeführt werden kann. Zur Vollendung der Anlage des ganzen Berges sind noch etwa 6 Terrassen anzulegen, welche in 3 Jahren fertig werden können.

§. 66. Die Bekleidung der Mauern nenn man hier Kammerlatten, und die hier angebrachte und in der ganzen Umgebung angewandte Erziehung ist folgende: Es werden längs der Mauer zwei horizontale Latten befestiget und auf diese alle ½ Fuß senkrecht ein tannener Weinbergspfahl von 6 Fuß Länge, 1 Fuß vom Boden entfernt, aufgenagelt. Bei der ersten Anlage wird alle 2 Fuß ein Rebstock gepflanzt, der nach Verlauf von 4 Jahren so angeschnitten wird, daß man von dem Stocke aus nur eine Rebe von mehreren Fuß Länge an einem der senkrechten Pfähle gerade aufbindet. Wenn die Augen ausgetrieben und Sommerruthen gebildet haben, so werden diese nach dem Blühen, gegen Jakobi hin, etwas gebogen horizontal angebunden, und wo sie zu lange sind etwas eingekürzt. Im künftigen Jahre wird eine der untersten horizontalen Reben genommen, die obere weggeschnitten und eben so wie im vorigen Jahre senkrecht aufgebunden und im Sommer gleiche Behandlung beobachtet. Da aber, wie bei allen aufrecht stehenden Reben, der Safttrieb besonders sich nach Oben zieht, so muß man durch Zapfen sorgen, den Stock wieder verjüngen zu können. Man sehe hierüber Fig. 9.

§. 67. Diese Erziehung ist eine der einfachsten Spalier-Erziehungen, die mir bekannt sind, und bedarf nur einiger Aufmerksamkeit, besonders in der Sommerbehandlung, um lange durchgeführt werden zu können. Besonders scheint mir dabei zu beobachten zu seyn, daß man die oberen Reben, sobald sie die gehörige Länge

haben, abzwicke und horizontal lege, damit der Trieb desto besser zu den unteren gelange, welche zur künftigen Tragrebe bestimmt sind.

Auf jeden Fall erreichen solche Reben nie die Tragfähigkeit, als wenn sie nach dem Winkelschnitt erzogen wären, denn der obere dritte Theil des Spaliers ist immer unbenutzt und blos mit grünem Laub, aber nicht mit Trauben bedeckt, während bei der Winkelschnitt-Erziehung, wenn diese gehörig durchgeführt wird, die ganze Fläche regelmäßig bekleidet und fast ganz mit Trauben bedeckt ist.

Dorfprodzelten. Stadtprodzelten.

§. 68. Wenn man die Gemarkung von Fechenbach überschritten hat, so kommt man auf die von Dorfprodzelten, einer sehr guten Weinlage, die sich vor vielen andern dadurch auszeichnet, daß sie dicht am Main eine concave Form, eine vortreffliche Mulde bildet, was längs dem Main nur selten vorkommt, indem alle übrigen Weinlagen fast gerade auslaufen oder nur wenig in's Concave ziehen, da alle Biegungen des Mains nicht kurz, sondern ausgedehnt sind und sich dadurch das Concave fast verliert. Die hiesige Weinlage hat auch bedeutende Abdachung und beträchtliche Höhe; so z. B. hat der eine süd-östliche Flügel, der Grain, 35 Grad und etwa 200 Fuß Höhe, der andere südliche Flügel, der Rothenhäuser, 30 Grad und gegen 250 Fuß Höhe.

§. 69. Die Erziehung ist dieselbe wie in dem folgenden Stadtprodzelten, eben so der Rebsatz. Auch findet man hier allenthalben Krautpflanzung u. dergl.

Stadtprodzelten.

§. 70. Dieß hat zwei vortreffliche Weinlagen von bedeutender Höhe, die durch einen Thaleinschnitt voneinander getrennt sind, und

an welchem die Stadt dicht am Main liegt. Wenn man von Haßloch herab kommt, so präsentiren sich beide Berge wunderschön, in deren Schooß gleichsam die alte Stadt zu ruhen scheint, in welcher der Holzhandel das bedeutendste Getriebe ist. Beide Berge, die nicht mehr als 60 Morgen Weinberge enthalten, erreichen eine Höhe von 300 bis 350 Fuß, mit Reben bepflanzt

§. 71. Der obere Berg, der etwas höher als der untere ist, hat sehr starke Abdachung, und theilt sich in mehrere bezeichnete Lagen. Z. B. der der Stadt zunächst süd-süd-östlich gelegene Theil heißt Retzhäusle, und hat 33 Grad; der folgende, der sich etwas mehr gegen Süden neigt, nennt sich Fälsch und Mittelberg, mit 37 — 38 Grad. Der weitere und steilste, aber auch der beste Theil heißt im Brünnle, und hat 40 Grad. Diese Lage ist sehr mühsam in und durch Felsen gebaut, so daß man sie nur mit besonderer Mühe begehen kann. Der letzte südliche Theil, mit nur 25 Grad, heißt Hinterhöf, und ist ebenfalls noch gut.

§. 72. Der untere Berg, der etwas niederer und flacher ist, theilt sich auch in mehrere benannte süd-östliche Lagen. Die zunächst der Stadt heißt im Lohbrunnen, und hat nur 20 — 25 Grad, zunächst der Stadt aber 30 Grad. Dann folgen die Gottesacker-Wingert und die vom Bock, welche nur 15 — 20 Grad haben, allein vortrefflich südlich liegen. Letztere ziehen sich ziemlich ausgeflächt gegen den Main herab.

§. 73. Alle hiesigen Weinberge haben kein Gestäffel das gerade ausläuft oder sonstige Wasserrinnen, auch haben weder die Grenze noch die Reben eine gerade Linie, gleich wie auch das Gemäuer nicht regelmäßig geführt ist. Deßhalb hat auch jede Terrasse, sie mag noch so klein seyn als sie will, ihren eigenen Anwendstein (Grenzstein), denn die Grenzen laufen nicht gerade, sondern die eine Terrasse ist oft breiter als die andere, ja mancher Nachbar ist oft mit seiner Terrasse einen ganzen Schritt breit in dem Gebiete des andern, weßhalb die Grenzsteine nöthig sind. Jeder Weinberg hat auch seinen eigenen Eingang und jede Terrasse ihr eigenes Gestäffel an der Seite

der Mauer. Auch hier haben die Mauern solche Mauerstücke wie zu Klingenberg, wo bei der ersten Anpflanzung dieselbe ½ Fuß tief aufgebrochen und die Reben hinausgelegt werden, die dann leicht durch Pfähle, die in die untere Terrasse gesteckt werden, unterstützt werden, weil die Mauern kaum einige Fuß hoch sind.

Vermöge der unbestimmten Begrenzung und des unregelmäßigen Gemäuers, so wie der Bepflanzung ohne bestimmte Reihe, sieht auch der größte Theil der Weinlage so aus, als wenn sie nur wenige Eigenthümer hätte, während sie doch in viele kleine Theile vertheilt sind.

§. 74. Aus diesem Verhältnisse ist auch zu erkennen, daß hier nichts gerottet und keine Terrassen durch Umbrechen des Bodens verjüngt werden. Die abgehenden Stöcke werden lediglich durch Fäßer ergänzt, selten wird ein benachbarter Stock verlegt, um mehrere zu bilden; im Gegentheile, wenn ein Stock abstirbt, so sucht man den benachbarten stärksten an die leere Stelle zu richten, so zwar, daß man dem Stocke einige Schenkel mehr anschneidet, und diese gegen die Stelle hin ausbreitet, wodurch ein solcher Stock oft 4 bis 5 Schenkel bekommt, die aber nur auf der Oberfläche der Erde ausgebreitet sind.

§. 75. Die Fäßer sind gewöhnlich Wurzelreben, die aus Blindreben gezogen sind und hier Schnittlinge heißen; nebst diesen hat man auch Stockfäßer, die man aus Reben zieht, die unmittelbar am Stocke in den Boden gelegt werden, und an andern Orten Fechser oder Hackstöcke genannt werden. Sie kosten hier per Hundert 2 fl., während die ersteren, die Schnittlinge, nur 48 kr. bis 1 fl. kosten. Zu dem Ende werden Blindreben von 1½ Fuß Länge genommen, an denen aber kein altes Holz oder keine Warze seyn darf, weil die Reben ohne altes Holz besser treiben sollen (?) (ist Mattes eher). Diese werden in Bündel von 100 gebunden, und so lange in fließendes Wasser gestellt, bis sie rücken, d. h. bis die Augen aufschwellen, dann werden sie gestürzt, d. h. umgekehrt in den Boden gestellt, mit Moos bedeckt und mit Erde zugeworfen.

Hier bleiben sie so lange, bis der Weißdorn (cratagus oxiacantha) blüht; während dieser Zeit bekommen sie in der Nähe des Moofes einen warzigen Ueberzug, den man Matten nennt. Nach diesem werden sie herausgenommen und schief in einen Boden gelegt, der vorher eine Wüste war, oder wo Hecken standen, und der durch Umgraben zur Aufnahme solcher Schnittlinge vorbereitet wurde.

§. 76. Hier erfuhr ich auch den eigentlichen Zweck des Stürzens der Reben, was an vielen Orten vorgenommen wird, ohne den Grund zu kennen, warum es eigentlich geschieht. Der eigentliche Zweck ist der: Wenn man eine Grube von 2 Fuß tief gräbt und die Reben umgekehrt hineinstellt, so bleiben vermöge der kühleren Temperatur des unteren Bodens die Augen, welche später treiben sollen, in ihrer Entwicklung zurück, während diejenigen, welche der Oberfläche der Erde zugekehrt sind und durch die äußere eindringende Wärme zu früherer Entwicklung gebracht werden, stärker treiben und in vermehrter Thätigkeit sich befinden. Werden solche Reben eingelegt, wo dann die einwirkende Sonne die oberen Keime zur vermehrten Lebensthätigkeit antreibt, so stellt sich mit den unteren stärker entwickelten Augen das obere in's Gleichgewicht, und es tritt eine regelmäßige Polarwirkung ein, nämlich gleichzeitiges Wachsthum nach Unten und Oben.

§. 77. Bei der Anpflanzung werden diese Wurzelreben so eingelegt, daß die Würzelende gegen den Berg gekehrt sind; zu dem Ende werden mit der Haue Gruben gemacht und der Wurzelstock zur Hälfte gelegt und zur Hälfte senkrecht gestellt, so daß er einen rechten Winkel bildet.

§. 78. Die Entfernung der Rebstöcke ist zwischen 2½ bis 3 Fuß. Die Anwender, d. h. die Grenzstöcke, werden 1 Fuß vom Grenzstein gepflanzt.

§. 79. Die Erziehung in den ersten 3 Jahren ist diese, daß man die jungen Triebe jedesmal auf 1 bis 2 Augen abwirft.

§. 80. Im vierten Jahre bekommen die Zapfen 2 bis 3 Augen.

NB. Da die Stöcke immer nur nachgebessert werden, so daß der junge Stock an die Stelle des alten kommt, folglich keine Erneuerung des Bodens durch Rotten stattfindet, so wachsen diese nie so üppig, wie bei einer ganz neuen Anlage, und die Stöcke sind immer um 1 auch 2 Jahre zurück gegen jene in gerottetem Boden.

§. 81. In den folgenden Jahren wird die Erziehung mit Zapfen immerhin beibehalten, jedoch nach Verhältniß der Stärke des Stockes werden demselben 1, 2, 3 Reben von 1½ Fuß Länge angeschnitten und eben so viele Pfähle ohne bestimmte Regel beigesteckt. Denn je mehr man den Stock ausdehnen kann, desto lieber hat man es, weil er mehr Tragbarkeit zeigt. Die Reben werden aber nicht gebogen, sondern alle möglichst horizontal angebunden, jedoch vorher etwas gebreht, damit der Saftzufluß unterbrochen wird und sich nicht so vorwärts drängt, wie es gewöhnlich der Fall ist.

§. 82. Die ganze Erziehung hat übrigens gar keine Regel. Jeder Stock ist anders gebildet und geschnitten, und jeder Rebmann schneidet nach seinem Gutdünken, so daß nirgends ein bestimmter Charakter zu finden ist, denn unter 100 Stöcken wird man keinen finden, der dem andern ähnlich ist. Dieß hängt aber auch von der Art der Verjüngung ab, indem durch das immerwährende Nachbessern alle Generationen — Kinder, Knaben, Jünglinge, Männer und Greise — in einem Weinberge sich vorfinden.

§. 83. Man sehe Fig. 10, 11, 12. Zum Beweise, wie verschiedenartig hier die Erziehung ist, mag Folgendes dienen: Mehrere Weinbergs-Eigenthümer schneiden längere Ruthen wie gewöhnlich, schneiden mehrere Ruthen vornen aus und stecken diesen Vordertheil in einem Halbbogen in die Erde, was mit der übrigen Erziehung ziemlich übereinstimmt, indem derselbe Zweck beibehalten ist, jedoch durch das Einstecken in den Boden die Rebe mehr befestiget wird (siehe Fig. 13).

§. 84. Die Sommer-Behandlung ist folgende:

a) Vor dem Blühen, wenn gehackt ist, wo die Reben schon Zimmel, d. h. junge Triebe haben, im Mai also, werden

die Pfähle gesteckt, wie es die Ausdehnung des Stockes erfordert, dann werden die Ruthen angebogen und wo möglich horizontal an den Pfahl geheftet. Dabei wird aber in der Regel nichts abgezwickt und nichts ausgebrochen. Einige lüften den Stock etwas, aber allgemein ist es nicht üblich.

b) Nach dem Blühen werden die Zimmel aufgeheftet und gegen Jakobi die Laubspitzen abgeschnitten, je nachdem das Futterbedürfniß ist, sonst wird gar nichts daran gethan, weder etwas ausgebrochen, noch die Geitzen oder Achseltriebe entfernt; denn man hat den Glauben, daß die Ruthen dadurch krank würden, was mir auch ganz der Sache angemessen scheint, denn es ist immer eine vielseitige Verwundung an solchen Reben, die eine Störung in dem Saftumlauf hervorbringt. Bis also die Natur wieder einen regelmäßigen Gang in die Säfte bringt, muß zuerst die alte Wunde etwas vernarben, und bis dorthin ein kränkelnder Zustand, ein Stillstand in der Entwicklung stattfinden. Wenn man bedenkt, wie emsig in manchen Gegenden solche Achseltriebe bis auf's letzte Blättchen weggebrochen werden, in der Absicht, der Rebe und dem Stocke mehr Kraft zu geben, in dem Irrwahne, als entzögen diese natürlichen Theile der Pflanze derselben die Nahrung gleich einer Schmarotzerplanze, so überzeugt man sich schon aus dieser Thatsache, in welch schwankendem Zustande die Begriffe über die Rebenerziehung überhaupt sind; denn hier gilt es doch gewiß keiner Oertlichkeit und keinem Bodenverhältniß, sondern lediglich dem Glauben und den Ansichten der Menschen, aus denen so oft die verkehrtesten Handlungen entstehen. Warum geben sich doch so wenige Menschen die Mühe, die Natur in ihrem Wirken zu betrachten und nach dieser gründlichsten aller Vorschriften zu handeln. Hierin stehen wir eigentlich noch weiter zurück, als wir selbst wissen, sonst würden wir weniger Thorheiten begehen, oder die Thorheiten Anderer nachäffen, ohne vor unserem eigenen Verstande zu erröthen. So lange

daher unser Geist sich nicht zu vernünftiger Selbstständigkeit erhebt, so lange werden wir vom Schlendrian bevormundet bleiben.

§. 85. Als eine spätere Arbeit der Sommerbehandlung verdient bemerkt zu werden, daß man hier zur Zeit, wenn die Traube ausgewachsen ist, die Weinstöcke durchgeht und allenthalben, wo die Trauben zu nahe am Boden hängen, dieselben mit 1 bis 2 Fuß langen Stäben, die oben eine Gabel haben, aufstützt, damit sie nicht der Erde zu nahe kommen und faulen. Dieß geht weit schneller und sicherer als das Aufbinden, wovon ich mich persönlich überzeugte, indem ich gerade zugegen war, als ein Weinbergsmann mit einem ganzen Arme voll solcher Gabeln diese Arbeit im Weinberge verrichtete.

§. 86. *Der Rebsatz* ist hier ebenfalls der Elbling und Riesling; ersterer ist aber vorherrschend und letzterer ist ohngefähr zu einem Drittel anzunehmen.

§. 87. *Die Pfähle* sind größtentheils von Eichenholz; wenige sind von Kiefernholz; sie sind 6 Fuß lang und kosten per Hundert 1 fl. 12 kr. Vor Winter werden sie jedesmal ausgezogen (geropft, wie man es hier nennt) und umgekehrt den Winter über an die Mauern gestellt.

§. 88. *Bei der Lese* werden die Trauben vor den Weinbergen in der Tragbutte etwas zerdrückt, dann nach Hause getragen, nicht gefahren, vorher aber an den Thoren verzehntet, und nach diesem erst werden sie mit dem *Mösterer* (Fig. 3) in einer Butte von etwa ½ Fuder Inhalt genau und sorgfältig zerstoßen und so schnell wie möglich gekeltert.

§. 89. *Die Herbstordnung* vor der Lese ist diese, daß in der Woche 2 Tage frei sind, wo man in die Weinberge darf; die übrigen Tage aber bleiben sie geschlossen, und es darf Niemand hinein, ohne sich einer Strafe auszusetzen.

§. 90. *Die Bodenbearbeitung* geschieht hier nur zweimal und jedesmal mit dem Karst.

§. 91. Das Düngen hat hier keine besondere Regel und wird nach Umständen vorgenommen. Durchschnittlich kann man annehmen, daß es alle 6 Jahre geschieht, und zwar auf folgende Weise: Es wird an den Stock eine Kaute gemacht, in welche der Mist hineinkommt, auf diesen Mist wird ein Stück Rasen gelegt und das Ganze mit der ausgeworfenen Erde bedeckt. Auf 3 Stöcke rechnet man eine Tragend Mist.

§. 92. Die Bauarbeiten geschehen hier alle im Taglohn, welcher mit 30 kr. nebst Frühstück und Vesperstück bezahlt wird.*)

Haßloch.

§. 93. Dieß ist ein renommirter Weinort, der 172 Morgen Weinberge enthält. Diese theilen sich in zwei Lagen, in den Unterberg und Oberberg, zwischen welchen der Flecken Haßloch liegt. Beide Berge liegen ziemlich nahe am Main und sind gegen 400 Fuß hoch mit Reben bepflanzt, welche an den höher liegenden Wald anstoßen, der den Rücken der Berge bedeckt. Der Unterberg, in der Mitte mit einer kleinen Einbuchtung, hat 22 — 24 Grad Abdachung in süd-süd-östlicher Lage. Der Oberberg hat dagegen 30 Grad mit südlicher Lage. An diesen schließt sich der Böllstein gegen Wertheim zu in süd-westlicher Exposition und niederer Lage. Wie allenthalben, so sind auch hier die Weinberge in eine Menge

*) Einen Gegenstand muß ich noch berühren, der zwar nicht hieher gehört, aber mein Interesse besonders in Anspruch nahm, vielleicht auch blos deßwegen, weil ich mich früher mit der Conchyliologie eifrig beschäftigte. Ich fand nämlich hier mehrere Häuser, deren Wetterseite mit einem Kieswurf überzogen war, und wozu das Material größtentheils aus Mainmuscheln genommen wurde. Die vorherrschende Gattung war die Mya oder Unio pictorum, die ich hier zu Tausenden aufgelegt und aufgetragen fand. Eine solche Wand sieht aus wie ein Mosaikboden, die besonders in der Sonne einen matten Glanz verbreitet.

Terrassen getheilt, welche ununterbrochen mit Reben bepflanzt sind, so daß man keine Lücken sieht, die auf neuere Anlagen deuten könnten, denn hier werden die abgehenden Stöcke lediglich mit Fechser nachgebessert, welche von Leinach, 3 Stunden von Würzburg, bezogen werden.

§. 94. Da hier ein von den bisher beschriebenen Gegenden ganz verschiedenes Erziehungssystem beginnt, welches zu Wertheim und dessen Umgegend eingeführt ist, so will ich die näheren Bezeichnungen bei Wertheim angeben, so daß also alles dort Gesagte auch auf hier zu beziehen ist; denn diese Erziehung, die Metzger in seinem rheinischen Weinbau die Wertheimer Erziehung nennt, hat keine Bogreben, sondern blos Zapfen und 3 bis 4 Pfähle, während die des Untermains größtentheils nur 1 Pfahl und theils Zapfen theils Bogreben hat.

§. 95. Der Rebsatz ist auch Elbling und etwas Riesling.

Wertheim,

§. 96. das sehr umfassenden Weinbau hat, liegt an der Landspitze, die durch den Zusammenfluß des Mains und der Tauber gebildet wird. Seine Weinlagen befinden sich in beiden Flußthälern, wovon aber die des Mainthales die bedeutendste und beste ist; die des Tauberthales sind nicht zusammenhängend und treten in verschiedenen Expositionen hervor. Z. B. der Haag, eine Weinlage, welche sich dicht an das Schloß, das sich hinter der Stadt erhebt, anlegt, hat westliche Exposition mit Neigung nach Süden und 20 bis 25 Grad Abdachung. Diesem gegenüber, auf der andern Seite der Tauber, ist ein Berg, der sich Leberklinge nennt, und theils östlich theils süd-östlich mit 25 bis 27 Grad liegt. Nebst diesen ist noch der Bromberg östlich gelegen, und der neue Berg rein nördlich, auf Wertheimer Seite. An letzterem sind gar viele Weinberge ausgehauen, ein Beweis, daß er sehr schlechten Wein liefern

muß, obgleich er mit Junkern und Oestreichern angelegt ist, die besonders in solch nördlichen Lagen viele Trauben geben.

Die Weinlagen des Mainthales, die alle auf dem rechten Flußufer in ununterbrochener Reihe sich bis auf eine Länge von einer Stunde hinziehen, haben dagegen ganz vortreffliche günstige Expositionen, und die steilste Abdachung am ganzen Main von Klingenberg bis hierher.

§. 97. Wir wollen an dem gegenüber liegenden Kreuzwertheim mit dem zunächst gelegenen Käufelstein beginnen, welches eine ausgedehnte Weinlage ist, mit westlicher, süd-westlicher und südlicher Exposition von 15 — 25 Grad Abdachung. Der eigentliche Käufelstein, worunter man die beste Lage davon versteht, ist ein vortrefflicher südlicher, schwach muldenförmiger Abhang von 20 — 25 Grad, an den gegen den Main hin sich das sogenannte Engelländchen muldenförmig auf die schmalen Wiesen dahin ausflicht. Wenn hier kein Frost schadet, so wächst hier guter und viel Wein vermöge dem flachen Boden und tiefen Baugrunde.

Vom Käufelstein an bildet die aufwärts gehende Weinlage einen großen Halbzirkel, dessen Fuß ganz vom Main bespült wird und dessen Mittelpunkt süd-westlich ist, so daß also der untere Flügel südlich und der obere westlich ist. Dieser untere Theil des Halbzirkels beginnt mit dem Gänsrain, einer sehr hohen, bis über 400 Fuß steigenden Weinlage von 30 — 35 Grad. An diese schließt sich der Remberg an, welcher aus seiner südlichen und steilen Lage den besten Wein von Wertheim liefert. Dieser Remberg, dessen Höhe noch über 400 Fuß steigt, zieht sich bis gegen den Mittelpunkt des genannten Halbzirkels, und wird bis dahin immer steiler, so daß seine Abdachung am steilsten Punkte bis auf 45 Grad steigt. Diese Abdachung, die bei einem sonst gebauten Boden die Grenze der Möglichkeit übersteigt, rührt daher, daß schroffe Felsen sich übereinander thürmen, auf welche mit kühner Hand Mauern gebaut sind, und wo der hierdurch gebildete leere Raum mit Erde künstlich ausgefüllt ist. Mit dieser schroffen Felspartie vermindert sich etwas die Höhe

der Lage, und eine Kluft trennt sie nun von dem folgenden Weingebiete, das man die Wettenburg nennt, die 35 Grad Abdachung hat. Hier ist der Wendepunkt des großen Zirkels, wodurch die Exposition des oberen Flügels sich westlich wendet. An die Wettenburg schließt sich süd-westlich die lange Haide mit derselben Abdachung, und zuletzt liegt das Himmelreich als Schlußpunkt mit nur 25 — 30 Grad. Von diesem letzteren aber hat der auf dem jenseitigen Ufer gegenüber liegende Ort Eichel den größten Theil im Besitz. Zwei dieser letztgenannten Lagen haben fast gleiche Höhe mit dem Remberg, und sind auf ihrem Scheitel mit Wald besetzt, der diesen Lagen vielen Schutz vor den rauhen Nord- und Ostwinden gewähren kann.

Nach einer statistischen Beschreibung der Stadt Wertheim von Reinhard machen alle zur Stadt gehörigen Weinberge eine Zahl von 654 Morgen Nürnberger Maas aus. Davon ungefähr ¼ jenseits des Mains, die übrigen diesseits desselben und auf beiden Seiten der Tauber angebaut sind. Ihr jährlicher Ertrag ist sehr ungleich, da so mancherlei widrige Zufälle, besonders Fröste, die schönsten Aussichten zu ergiebigen Weinlesen vernichten können. Das an Wein so ausnehmend reiche Jahr 1781 brachte 700 Fuder, das Jahr 1783 aber, welchem wir eines der edelsten Gewächse des vorigen Jahrhunderts zu verdanken haben, brachte nur 360 Fuder in die hiesigen Keller. Nach einer Mittelzahl von 14 Jahren, nämlich von 1779 bis 1792, ließen sich damals im Durchschnitte auf ein Jahr 245 Fuder Weinertrag annehmen; da aber in neuerer Zeit viele Weinberge ausgehauen und nicht wieder mit Reben angepflanzt wurden, so ist der frühere Ertrag nicht mehr als Maasstab anzunehmen.

§. 98. Der Boden aller hier genannten Weinberge besteht durchgehends aus einem rothen thonigen Sandboden, und ist ein Produkt der Verwitterung des Unterlagers, das rother Sandstein ist, der durch viele in ihm sitzende Thongallen verwitterbar ist; besonders ist dieß der Fall auf den Höhen der Berge, wo die oberste Decke fast allgemein aus einem sandhaltigen schiefrigen

Thone besteht, dessen Lager mit der zunehmenden Tiefe an Thongehalt ab und an Quarzgehalt zunehmen, bis sich die Masse allmählich zur Sandstein qualifizirt hat. Dieß Verhältniß kann man am besten erkennen, wenn man nach Triefenstein geht, wo man eine Berghöhe passiren muß, die mit den Bergen, woran die Mainweinberge sind, in gleicher Höhe steht. Die Wände dieser Straße, die manchmal durch kleine Erhöhungen gehauen werden mußte, geben ein deutliches Bild der allgemeinen Lagerungsverhältnisse. Dieser schiefrige quarzhaltige Thon, der manchmal ganz dem rothen Leberkies (Keupermergel), der häufig in Wirtemberg vorkommt, ähnlich ist, wird besonders zur Aufbesserung der Weinberge benutzt, und man legt hier großen Werth auf dessen Benutzung, theils in dem Zwecke als mineralisches Düngungsmittel, das auf den Holzwuchs bedeutenden Einfluß hat, theils als Ersatz für die durch Regengüsse abgespülte Erde an solchen steilen Abhängen. Zu diesem Behufe sind auch auf den Höhen allenthalben solche Erdgruben, aus welchen dieß Verbesserungs-Material unmittelbar in die Weinberge gebracht wird. Dieses geht der unteren Weingegend ab, daher an vielen Orten, besonders in Heubach, ein so magerer sandiger Baugrund, der allmählich durch den Regen seinen Thongehalt verlor und nicht wieder ersetzt werden kann. Denn der Thon als bindender und wasserhaltender Körper ist von unberechenbarer Wichtigkeit für den Weinbau, und von dessen richtigem quantitativen Verhältnisse im Baugrunde hängt der größte Theil der Entwicklung des Weinstockes und seiner Frucht ab, besonders bei letzterer die Güte und Beschaffenheit, daher das Sprichtwort: „Je schwerer der Boden, je schwerer der Wein.“

Mit diesem thonigen Sandsteine sind aber auch nur die Höhen der oberen Maingegenden, die mit den Stellen ziemlich parallel laufen, wo der Muschel- oder Flötzkalk sich auflagert, belegt; daher die unteren Maingegenden diesen selten oder gar nicht haben; denn es liegt in den natürlichen Ablagerungs-Verhältnissen bei der ursprünglichen Bildung des Sandsteines eines neptunischen Gebildes, daß die schweren und gröberen quarzigen Theile sich zuerst niedersenkten, und

die thonigen, feiner zertheilten Massen sich oben auflagerten, woraus nachher dieses leberkiesartige Gestein sich bildete, das bei Einwirkung der Atmosphärilien so leicht verwittert. Dieses Gebilde sieht man auch überall, wo die Sandsteinlager ausgehen und von anderem Gesteine überlagert werden. Immer ist ein größerer oder geringerer Thongehalt als Zwischenlager zwischen dem Sandstein und der Auflagerung selbst, was man allenthalben sehen kann, wo solche Lagerungen zu Tage ausgehen.

§. 99. Die Rottarbeiten, überhaupt neue Anlagen, sind hier gar nicht üblich, und man kennt sie nur dem Namen nach; denn es ist seit Mannsgedenken hier kein alter Weinberg gänzlich verjüngt worden, die abgehenden Stöcke wurden immer nur durch junge nachgebessert. Eine löbliche Ausnahme hievon machte die Deputation des landwirthschaftlichen Vereins, welche auf Vereinskosten einen Musterweinberg im Haag nach den neueren Vorschriften anlegen, dazu den Boden gehörig rotten, neue Terrassenmauern aufführen und den Weinberg mit Traminern und Rieslingen besetzen ließ. Außer diesem sieht man nirgends eine junge Anlage, und die ganzen Weinlagen sind ununterbrochen mit Reben bestockt, mögen diese auch so schlecht wachsen, als sie wollen. In neuerer Zeit sind jedoch an solchen Stellen, die nicht zu steil sind, und in geringen Lagen Weinberge ausgehauen und mit Klee angepflanzt worden, da sich dieser besser als die Reben rentirt.

§. 100. In welchen Unwerth aber auch hier in neuerer Zeit die Weinberge gerathen sind, davon kann man sich kaum einen Begriff machen, und man muß es nur sehen, um es glauben zu können. So wurde mir aus glaubhafter Quelle versichert, daß im Jahre 1831 dicht am Schlosse, unfern der Stadt, in der besten Lage in der Haag, wo durch die hohen Schloßmauern Schutz vor Winden und bedeutende rückstrahlende Wärme stattfindet, ein Morgen Weinberg zu 43 fl. aus der Hand verkauft wurde; mehrere ähnliche Käufe von Weinbergen ganz dicht an der Stadt in demselben Maasstabe, gaben mir die Ueberzeugung, daß man mit einem geringen

Kapital so einen ganzen Berg kaufen könne. Eben so konnte ich nur mit Staunen vernehmen, wie mir Jemand einen ganz nahe bei der Stadt gelegenen Weinberg von ¼ Morgen zeigte, der noch ganz gut bestockt und im unteren Theile mit Laubengängen, also noch luxuriös angelegt war; diesen wollte der Eigenthümer zu 26 fl. abgeben und der Käufer wollte nur 24 fl. dafür geben. Diese Differenz konnte nicht ausgeglichen werden und der Handel zerschlug sich, weil — wie mich der Käufer selbst versicherte — das Stück mit 24 fl. hinreichend bezahlt sey.

In noch weit größerem Unwerthe sind die Weinberge in der Leberklinge, wo der Morgen nur 15 bis 20 fl. kosten soll. Ein mir unbegreifliches Preisverhältniß!

Dagegen stehen die Preise im Keufelstein und Remberg noch weit besser, doch im Verhältnisse zu anderen Weingegenden sehr nieder, was besonders durch die bisherigen Zollverhältnisse herbeigeführt wurde, das unter den neueren Zollverhältnissen sich hoffentlich ändern wird, welche die Weinbergspreise mächtig herabdrückten, indem der frühere Absatz nach Sachsen, Baiern, besonders nach Nürnberg, wohin früher sehr viel Wein von hier ging, bereits ganz aufgehört hatte. Einen maasgebenden Begriff von dem jetzigen Stand der Weinbergspreise gegen die früheren mag folgendes Beispiel geben: Im Jahre 1832 wurde ein Weinberg um 32 fl. verkauft, der nach Kaufbriefen aus früheren besseren Zeiten für den Weinhandel mit 250 fl. bezahlt wurde.

§. 101. Die Verjüngung der Weinberge geschieht, wie schon gesagt, allmählich durch Nachpflanzen von Fechsern, welche immer an die Stelle des abgestorbenen Stockes gesetzt werden. Diese Fechser sind gewöhnlich die von einem Rebstocke unmittelbar abgelegten Söhne, welche im Frühjahr in den Boden gelegt und im Spätjahr ausgezogen werden. Diese werden größtentheils von Leinach bezogen, das 3 Stunden von Würzburg liegt, und die auf Wagen hierher gebracht und zu 48 kr. bis 1 fl. per Hundert zum Verkauf ausgeboten werden. Manche, die besonderen Werth auf bestimmte

Traubensorten legen, gehen auch den Tag vor der Lese selbst nach Reinach, und wählen sich die Fechser nach den am Stocke hängenden Trauben, wo sie von der gewünschten Qualität sich selbst überzeugen können. Zu diesem Zwecke geht am Tage der Lese oder den Tag vorher derselbe in den Weinbergen voran und zieht sich selbst die Stöcke nach seiner Wahl aus dem Boden, die dann nach der Lese abgeschnitten und sogleich nach Wertheim gebracht werden. Diese kosten aber gewöhnlich 1 fl. mehr als die auf den Markt gebrachten Fechser, und werden deßhalb mit 1 fl. 45 kr., 2 fl. und 2 fl. 42 kr. bezahlt.

§. 102. Zur Gewinnung solcher Fechser hat man auch hier und in der Umgegend einen eigenen Fechserzug, wo in ganz geringen nördlichen Lagen und in treibenden Böden Rebstöcke gepflanzt werden, die lediglich dazu bestimmt sind, daß die jungen Ruthen, 3 bis 4 von einem Stocke, in den Boden gelegt werden, um sich zu bewurzeln und zu Fechsern zu dienen; diese werden jedes Jahr weggenommen und wieder neue Reben eingelegt. Einen solchen Fechserzug von 6 Morgen Größe fand ich hier an einer nord-westlichen Lage in gutem Leimenboden dem Haag gegenüber angelegt. Bei solchen wird auf den eigentlichen Weinertrag verzichtet, und die Stöcke nur so geschnitten, daß sie immer kräftige junge Ruthen treiben, die zum Einlegen tauglich sind.

§. 103. Beim Anpflanzen der Fechser wird folgendermaßen verfahren: An die Stelle, wo ein solcher hingepflanzt werden soll, wird ein eichener Pfahl von 1½ Fuß Länge und 1 bis 1½ Zoll Breite und Dicke in den Boden geschlagen, hierauf wird mit der Haue ein 1 Fuß tiefes Loch an den Stickel gemacht, und der Fechser in einem Winkel so eingelegt, daß das Wurzelende gegen den Berg gekehrt ist, wornach dann die Grube mit der ausgeworfenen Erde wieder ausgefüllt wird, ohne fremde Erde zum Setzen genommen zu haben. Diese starken Stickel, die oft 15 bis 20 Jahre am Stocke stehen bleiben, bis sie von selbst abfaulen, sind nothwendig zur Erhaltung des jungen Stockes, der 5 bis 6 Jahre ganz nieder bleibt, damit er nicht so leicht durch Unvorsichtigkeit zertreten wird.

§. 104. Die Entfernung der Rebstöcke wird hier zu 3 Fuß angenommen, was aber nicht regelmäßig beobachtet wird, da man hier keine gerade Linien hat, sondern alles regellos wie in einem Walde durcheinander steht; deßhalb wird auch ein solcher Stock, ohne ein bestimmtes Maaß zu suchen, hingesetzt, und zwar dahin, wo der meiste Platz ist; wohl mögen früher bei der ersten Anlage die Reben nach Reihen angelegt worden sein, allein durch das viele Nachbessern in einer langen Reihe von Jahren verliert sich endlich alle Ordnung. Die Gränze wird jedoch ordentlich beobachtet, und jeder Nachbar bleibt 1 — 1½ Fuß mit seinem Stocke von derselben.*) Auch ist es hier allgemein üblich, daß man eine Reihe Rebstöcke längs den Mauern oben auf pflanzt, und zu diesen die Pfähle nicht senkrecht, sondern schief über die Mauer herausstehend einsteckt, um diese Stöcke von den andern wegzuneigen, so daß sie gerade die Mauer decken.

§. 105. Nebenpflanzungen, als Gemüse und Bohnen, wie am Untermain, trifft man hier selten an, so wie auch in Haßloch nicht.

§. 106. Die so in die Weinberge eingepflanzte Fechser werden in den ersten zwei Jahren gar nicht abgeworfen, und ihrem freien Wachsthume überlassen; erst im dritten Frühjahre werden sie abgerissen, d. h. dicht am Kopf abgeschnitten, und für die künftige Ruthen im Sommer ein Pfahl beigesteckt.

§. 107. Im vierten Jahre werden die stärksten Triebe auf 3 Augen angeschnitten, im fünften Jahre wird von den 3 Augen der stärkste gewöhnlich der oberste Trieb abermal auf 3 Augen abgeworfen, und so jedes Jahr fortgefahren, wodurch sich allmählich Schenkel von 1 — 2 Fuß Länge bilden, auf welche später immer [illegible]

*) Jede Terrasse hat auf ihrer Gränze einen Stein, den die Nachbarn mit einander setzen, und der kein Zeichen hat. Wenn aber das Feldgericht einen solchen setzt, was gewöhnlich oben und unten am Weinberge geschieht, so wird ein Kreuz oben darauf gehauen, und solcher Stein heißt ein Gerechter.

Zapfen von 3 und 4, bis 5 Augen, die man Wasserreben nennt, gepflanzt werden. Ist ein Schenkel kräftig, so erhält er Gabeln, d. h. zwei Wasserreben in verschiedenen Richtungen, so daß der Stock möglichst eine runde Form bekömmt; deßhalb werden auch die Pfähle einen halben bis ganzen Fuß von dem Stocke in passenden Richtungen gesteckt, an welche dann die Schenkel hingeneigt werden, damit sie oben von einander stehen, denn kein Schenkel bekömmt einen Bogen, sondern blos Zapfen. Uebrigens ist hier gar kein gleichförmiger Schnitt, und kein bestimmter Karakter in der Erziehung spricht sich hier aus, jeder Stock ist anders beschaffen, und jeder hat eine andere Form, der eine hat nur 1 der andere 2, der dritte drei und der vierte 4 Schenkel, je nach der Triebfähigkeit des Bodens oder der eigenen Kräfte des Stockes. Eben so wird auch und wohl absichtlich mit den Schenkeln keine gleiche Höhe gehalten, der eine ist oft 2 Fuß, der andere 1 Fuß und ein dritter wohl nur einen halben Fuß lang.

Figur 14 und 15 mögen einen anschaulichen Begriff von dieser Erziehung geben.

§. 108. Die Sommerbehandlung ist ganz einfach. Nachdem der Boden im Mai durch Hacken aufgelockert ist, werden die Pfähle gesteckt, und zwar zu jedem Schenkel ein Pfahl, ohne daß die Schenkel an dieselbe gebunden werden; es wird auch nicht eher gepfählt, als bis die jungen Triebe 1 Fuß lang gewachsen sind, welche dann mit Stroh an die Pfähle geheftet werden, welches man Anschlagen nennt, sonst wird vor dem Blühen gar nichts gethan. Nach dem Blühen wird blos noch mit Stroh ein bis zweimal aufgeheftet, dabei aber keine Geitzen oder Achseltriebe ausgebrochen. Nach Bartholomä, auch Anfangs September werden die Gipfel der Triebe, die nie so hoch werden, wie in solchen Gegenden, wo man durch Ausbrechen der Geitzen oder Eberzähne, die Ruthen gleichsam künstlich in die Höhe treibt, einen Fuß lang abgeschnitten, zusammengebunden, auf die Pfähle gesteckt, und nach 14 Tagen zu Winterfutter nach Hause getragen.

§. 109. Diese Erziehung, die eigentlich eine Modifikation des am Untermain herrschenden Stockschnittes ist, und sich eigentlich von jenem nur durch höhere Schenkel und mehrere Pfähle an einem Stocke unterscheidet, und der man wegen dem unbestimmten Karakter und so manchfacher Form keinen bezeichnenderen Namen geben kann, als den Zapfenschnitt mit hohen Schenkeln, ist eine der zweckmäßigsten und einfachsten Erziehungsarten, die in unseren Gauen angenommen ist. Alle diejenigen, welche noch nicht an die Zweckmäßigkeit des Zapfenschnittes glauben, mögen die Rebberge Wertheims besuchen, wo sie die schönsten und kräftigsten Trauben an solchen Stöcken sehen können, wie man sie bei der Bogenerziehung nicht so finden wird. Daß die Trauben dem Aeußern und Innern nach weit kräftiger sind, als die an solch großen Bögen, wird wohl keinem Zweifel unterliegen, indem die Trauben der Zapfen gewöhnlich groß und ausgebildet sind, während man an den Bögen gar oft Trauben findet, die aus Mangel an späterem Nahrungszufluß unausgebildet und daher in ihrer Entwickelung zurück sind, weßhalb solche halbreife, saure Früchte gar oft die bessere verderben, und den Most in seiner Qualitat zurücksetzen.

Metzger schildert dieß auch ganz trefflich in seiner Beschreibung des Weinbaues, die er aus Auftrag der Regierung abfaßte, die aber nicht in den Buchhandel kam. Er sagt nämlich: „Die Erziehungs„Art der Reben bei Wertheim ist sehr zweckmäßig, und unstreitig „eine der besten von Deutschland, die mit einigen Modifikationen „allgemeine Nachahmung verdient. Man schneidet 3 — 4 ganz kurze „Schenkel, die auf kleinen Köpfen stehen, und setzt darauf 5 — 7 „Zapfen von 4 Augen beim Elbling, und 3 Augen beim Riesling.“

„Der Schnitt ist so weit nichts anders, als der so sehr empfoh„lene Bokschnitt, nur mit der geringen Ausnahme, daß die Zapfen „um ein Aug, zu lang angeschnitten werden, was aber bei dem „meist produktiven Boden nichts zu sagen hat, sondern sogar noth„wendig ist. Uebrigens dürften die Schenkel mehr von einander ab„stehen, und hauptsächlich die Stöcke in Linien gerichtet sein.“

§. 110. So lobenswerth übriges in mancher Beziehung der Schnitt ist, eben so tadelnswerth ist die ursprüngliche Erziehung der Rebstöcke selbst. Ich verstehe darunter die Erhaltung und die ewige Nachbesserung der Weinberge durch die eben bezeichnete Fechser. Wie schon angegeben ist, werden hier keine Weinberge im Ganzen verjüngt, sondern nur theilweise, d. h. wie ein Stock abgehend wird, so setzt man an dessen Stelle wieder einen Fechser. Dieß geschieht schon seit hundert und mehreren hundert Jahren in denselben Weinbergen, so daß in diesem Verlaufe mancher Stock schon 6 — 10 Mal ersetzt worden ist. Wenn man die neuesten Beobachtungen Decandolles und Macaires hierauf bezieht, durch welche dargethan ist, daß die Unfruchtbarkeit des Bodens, worin schon lange einerlei Pflanze gewachsen ist, nicht von dem Aussaugen desselben allein, sondern von dem Ausschwitzen des von der Pflanze als unbrauchbar ausgestoßenen Saftes herzuleiten ist, der sich von Jahr zu Jahr immer mehr um die Wurzeln der Pflanze versammelt, so daß nach Jahren die Wurzeln gleichsam mit ihrem eigenen Unrathe umgeben sind, und darin absterben, *) so überzeugt man sich bald von der Unzweckmäßigkeit dieses Verfahrens, das eine Menge kränkelnder Stöcke hervorbringt, und den Ertrag ausserordentlich beeinträchtiget. Man durchgehe nur einmal mit Aufmerksamkeit einen der hiesigen Weinberge, so wird man finden, daß selbst in den besten Jahrgängen ein großer Theil der Rebstöcke schwächlich ist, und nur wenige Trauben hat, manche sind zu jung, manche sind zu alt, und wohl nur die Hälfte der Stöcke sind im eigentlichen tragfähigen Zustande. Dieß kommt aber nicht allein daher, daß man in jedem Weinberge eine Stufenleiter von jeder Altersperiode antrifft, nämlich Kinder, Knaben, Jünglinge, Männer und Greise, wodurch sich die eigentliche Tragbarkeit der

*) Nach dieser Theorie läßt sich am Besten der Nutzen der Wechselwirthschaft in der Agronomie erklären, wo ohne Düngung durch den Fruchtwechsel oft die üppigste Vegetation hervorgebracht wird, indem eine Pflanze das zur Nahrung aufnimmt, was die andere ausstößt, und so sich eine auf Kosten der andern ernährt.

Rebstöcke um vieles reducirt, sondern der Grund liegt hauptsächlich darin, daß diejenigen Reben, die in ihrem kräftigsten Mannesalter dastehen sollten, bereits in siechem Zustande sich befinden, und dem Greisenalter nahe kommen. Diesen Zustand erkennt man nur zu deutlich, wenn man gegen den Herbst, noch vor dem Laubschneiden, also wenn die Reben ausgewachsen sind, sich in schiefer Richtung gegen die Weinberge stellt, wo man gewiß die Hälfte der Pfähle, bei vielen drei Viertheile, einen Fuß lang hervorragen sieht, welche nicht mit Grün bekleidet sind, so daß man einen ganzen Wald von kahlen Pfählen vor sich sieht, was lediglich von dem schwachen Holzgewächs herkommt, indem der Stock nicht die Kraft hat, die Reben bis zur Pfahlhöhe zu treiben. Dieser Zustand beweist doch hinreichend, daß hier kein normales Entwickelungs-Verhältniß statt hat; denn wenn man gegen dieses einen Weinberg in andern Gegenden vergleicht, der sachgemäß gerottet und angepflanzt ist, in welcher Kraft und Fülle, und in welcher Gleichförmigkeit in Holzwuchs und Weinertrag ein solcher erscheint gegen einen der hiesigen Weinberge, so wird man unwillkürlich veranlaßt zu fragen, warum hat man denn in Wertheim noch nicht darüber nachgedacht, diesen nachtheiligen Zustand zu entfernen. Soll denn wohl noch Niemand berechnet haben, daß man in solchen mangelhaften Weinbergen nur die Hälfte Ertrag habe, gegen einen gesunden, kräftigen, neu angelegten, wo jeder Stock seinen Ertrag liefert. Zwar ist das Rotten, besonders an den steilen Stellen, wo die Menge von Terrassenmauern ist, eine beschwerliche und zugleich kostspielige Sache, allein wenn man die Kosten gegen den zu hoffenden Ertrag berechnet, so wird man gewiß in einer Reihe von Jahren in dem vermehrten Ertrage eine für das neu angelegte Rebstück günstige Berechnung finden.

Zudem verhindert auch der bisherige Gebrauch des Nachsetzens sehr das Emporkommen eines besseren Rebsatzes, indem es bekannt ist, daß zwischen dem Elbling nicht leicht eine edlere Rebsorte aufkommt, und wenn sie auch anwächst, sie immerhin in einem gewissen deprimirten Zustande sich befindet, indem die Wurzeln der

Elblinge diese edlere Rebsorten überranken und überstricken, und ihnen die Nahrung entziehen, was Hörter in seinem Journal für den rheinischen Weinbau durch Beweise dargethan hat; daher kommt auch der Glaube, daß solch bessere Rebsorten in manchen Gegenden nicht gedeihen würden, indem man das Gedeihen solcher, die zwischen den Elblingen sitzen, als Maaßstab nimmt, und daraus die Folgerung zieht, diese oder jene Rebsorte tauge nichts für den oder jenen Boden, ohne daß man die Nebenumstände und Nebeneinflüsse gehörig beachtet. Wie allgemein in der Natur das Schwächere dem Stärkeren unterliegen muß, so ists auch hier der Fall, wo die edlere Rebsorten von den weniger edlen sowohl im Boden, als außer dem Boden überrankt werden, folglich diesen weichen müssen. *)

§. 111. Bei dieser Gelegenheit will ich auch einige Bemerkungen über das vermeintliche Alter der Rebstöcke einschalten, wodurch sich gleich ergeben wird, ob mit mehr Vortheil die Nachbesserung durch Fechser beibehalten, oder ob die Verjüngung durch Rotten oder Neubepflanzen zweckmäßiger sei.

Allgemein ist hier die Meinung, als würden die Rebstöcke in den hiesigen Weinbergen sehr alt, man gibt das Alter auf 60 — 80 Jahre an, wobei man aber in großem Irrthum ist, und sich dadurch getäuscht findet, daß schon seit mehreren hundert Jahren immer derselbe Weinberg vorhanden ist. Diese Illusion fällt aber weg, wenn man der Sache näher auf den Grund geht, und die Menge von Fechsern zusammen zählt, die im Verlaufe von 60 — 80 Jahren in einen Weinberg gepflanzt werden. Mögen auch einige Stöcke sich auszeichnen, und ein hohes Alter erreichen, diese dürfen nicht als Maaßstab für das Ganze angenommen werden, sondern die Masse der Rekruten bestimmt den Abgang, und nur die Durchschnittszahl dieser bestimmt das relative Alter der Rebstöcke im Allgemeinen. Denn sie bleiben

*) Man lese hierüber meine Bemerkungen in meiner frühern Schrift über den Bokschnitt. S. 17.

der sicherste Maaßstab, indem man nur dahin zu
wo die alten abgestorben sind.

Um diesen Gegenstand genau beleuchten zu
mir durch Freundes Hand aus der fürstlich L
rei = Verwaltung einen Auszug aus der Rechnung,
Fechser = Bedarf betreffend, verschafft, wodurch ich in Stand ge
worden bin, ein möglichst bestimmtes Urtheil über diesen Gegenstand
abgeben zu können.

Zusammenstellung

der in den fürstl. Löwenstein - Rosenbergischen Weinbergen benöthigten Fechser.

Beschreibung der Weinberge.	Flächengehalt.		
Nürnberger Maaß	Morg.	Vrtl.	Rth.
a) Weinkellerei = Verwaltung Wertheim.			
1. Zu Kreutzwertheim	12	3	36
2. Zu Wertheim	—	3	—
3. Zu Hasloch	8	2	12
22 M. 1 V. 3 R.			
b) Rentamt Bronnbach.			
1. Reicholsheim	1	1	41
2. Schafhof	1	—	13
3. Würzburg	7	1	37
4. Bronnbach	56	3	34
66 M. 3 V. 35 R.			
Summa . .	89	—	38

Fechser=Bedarf.

	Wertheim.	Bronnbach.
1820 —	3000	—
1821 —	3000	—
1822 —	3500	11,500
1823 —	4000	19,100
1824 —	6000	19,000
1825 —	700	6,650
1826 —	4600	9,700
1827 —	200	—
1828 —	—	6,650
1829 —	—	4,400
1830 —	—	3,900
Summa	25,000	80,900
Durchschnitt . . . . . pr. Jahr	3,125	10,112
pr. Mrg.	145	150

NB. Bei Bronnbach wird man finden, daß die Nachbesserung mit Fechser seit 1825 nur nothdürftig geschehe, was die viele leeren Stellen in den dortigen Weinbergen zeigen, sonst würde der Fechserbedarf sich noch weit höher stellen, denn man geht schon längst mit dem Plan um, die dortigen Weinberge nach regelmäßiger Bewirthschaftung des Bodens durch Umrotten in einer bestimmten Reihe von Jahren sämmtlich zu verjüngen.

Würden nach obigem Bedarf alle Fechser anschlagen, so wäre bei der Annahme von 3000 Stöcken auf den Morgen, die Dauer der Weinbergsstöcke nur auf 20 Jahre zu berechnen, wollen wir aber annehmen, daß von diesem jährlichen Fechserbedarf ein Drittel nicht anschlägt, was auch wohl in der Wirklichkeit so angenommen werden kann, so wird sich die Dauer der Weinbergsstöcke auf 30 bis 36 Jahre als das wahre Verhältniß herausstellen, wobei man natürlich die verschiedene Lebensthätigkeit der einzelnen Stöcke in Betracht zu ziehen hat, so daß der eine nur 25 Jahre, der andere dagegen 40 bis 45 Jahre erreicht.

§. 112. Ich komme nun zu einer vergleichenden Berechnung, die darlegen soll, ob das Nachbessern mit Fechsern, oder das Verjüngen durch Rotten mehr Vortheil bringe.

Ich nehme an, der Morgen enthalte 3000 Rebstöcke, welche sämmtlich ein Alter von 36 Jahren erreichen würden. Von diesen dürfen wir aber nur die Hälfte als wirklich kräftig und tragfähig annehmen, weßhalb wir nur 1500 als vollkommen tragbar erkennen können.*) Denn unter diesen 3000, sind 1jährige, 2jährige, 3jährige, 4jährige und 5jährige. Dann wieder viele alte, kränklende, unfruchtbare, oder nur halbfruchtbare Stöcke.

Einem solchen Weinberg gegenüber wollen wir uns einen denken, der durch Umrotten verjüngt worden ist, und der ebenfalls 3000 junge, gesunde, lebenskräftige und gleichförmig tragbare Stöcke habe, deren Lebensdauer auch nur 36 Jahre sey, und berechnen, ob er seinem Eigenthümer nicht mehr Vortheil bringe. Erstens wollen wir von diesen 36 Jahren 5 Jahre abziehen, die der Weinberg bedarf, bis er in vollkommnem tragbaren Zustande sich befindet, dann wollen wir noch 7 Jahre Ertrag zugeben, welcher nothwendig sein möchte,

*) Man muß dieß im Durchschnitte nehmen, denn ich sahe Weinberge, wo man kaum den vierten Theil als untragbar annehmen kann, dagegen wieder andere, und zwar viele, wo man kaum den vierten Theil als wirklich tragbar betrachten kann.

um die Kosten des Umrottens, der Erneuerung der Mauern u. dgl. zu decken, folglich im Ganzen an diesen 36 — 12 Jahre abziehen, so bleiben uns noch 24 Jahre, in welchen ein solcher Weinberg gerade in seinem besten Nutzen ist. Nach dieser Berechnung haben wir also in einem Zeitraume von 36 Jahren 24 mal 3000 oder 72,000 fruchtbare Rebstöcke, während wir nach der ersten Berechnung bei der Nachbesserung durch Fechser nur 15 mal 3000, oder 45,000 fruchtbare Rebstöcke herausbringen. Oder wir wollen die Berechnung umgekehrt stellen, und diese 1500 tragbare Rebstöcke als die Hälfte der Tragfähigkeit, folglich statt 36 Jahre, einen 18jährigen Ertrag von 3000 annehmen, während wir bei dem anderen Verhältniß nach Abzug der berechneten 12 Jahre — 24 Jahr von 3000 bestimmen können. Es stellt sich also in jedem Betracht ein solches Verhältniß heraus, daß bei der Verjüngung durch Rotten in dem Verlaufe von 36 Jahren ein Mehrbetrag von $\frac{3}{5}$ bis $\frac{1}{3}$ herauskommt, was ein nicht unbedeutender Vortheil ist, und welchem noch besonders dieß zur Seite steht, daß man eine freie ungestörte Wahl in der Anlegung der Rebsorten hat, was bei dem Nachbessern nicht gelingt, und daß solche Rebstöcke wirklich weit älter werden, als die in den unpassenden Boden zwischen alte Nachbarn gepflanzte.

NB. Die Anpflanzung mit Klee als Vorbereitung zum Rotten darf hier weder als Nutzen oder Schaden in Rechnung gebracht werden, indem erwiesen ist, daß ein gleich großes Kleestück so viel und wohl noch mehr erträgt, als ein schlechter Weinberg, indem bei solchem aller Ertrag reiner Nutzen ist, und keine Baukosten und sonstige Nebenauslagen denselben belasten. Es darf also Jemand vorher Klee pflanzen, so lange er will, oder so lange dieser noch gut ist, dieß darf dabei nicht in Rechnung genommen werden.

Um die hier angegebene Berechnung zu bekräftigen, will ich noch anführen, daß man hier für den Morgen Weinberg in günstigen Jahrgängen 15 Eimer Wein als gewöhnlichen Ertrag rechnet. Dieß

sind 7½ neu badische Ohm oder ein altes Fuder.*) Solche Quantität trägt an andern Orten, wo die Anpflanzung durch Rotten geschehe, und ebenfalls Eblinge gepflanzt werden, ein gutes Viertel Weinberg, worin 1000 Stöcke stehen ebenfalls, ein Beweis also, daß hier der Mangel an tragbaren Stöcken diesen Mindererertrag verursacht.

§. 113. Der Rebsatz ist größtentheils der Elbling, ferner kommt ziemlich häufig der Trollinger, und etwas Riesling darunter gemengt, vor. In einer tiefen Lage gegen den Main, der Sand genannt, unfern von Kreuzwertheim, findet man auch häufig den in Würtemberg vielfach bekannten Weislauber, den man hier Fleischtraube nennt. Es ist eine große rothschwarze Traube mit tief eingeschnittenem unten weißfilzigen Blatte; eine Traubensorte, die verdiente, vertilgt zu werden. Etwas Rulander findet man auch hier, unter dem Namen rother Riesling. In dem sogenannten Himmelreich, oberhalb dem Remberg, trifft man auch viele Junker (Gutedel) an. Sonst findet man noch hie und da zerstreut, aber nur als Seltenheit, mehrere Traubensorten als besondere Liebhaberei; denn man hat hier das Sprichwort:

„Junker und Muskateller
„Kommen selten in Keller,
„Kommen sie aber hinein,
„So gibts sauren Wein."

Diese nämlich werden gewöhnlich verspeist und bringen daher nichts ins Faß, und kommen sie ins Faß, so waren sie so unreif oder faul, daß man sie nicht essen konnte.

§. 114. Die Pfähle sind hier größtentheils von Eichenholz, und das Tausend kostet 12 fl. Manche haben auch tannene Pfähle, sie sind gewöhnlich 5½ bis 6 Fuß lang. Sie werden hier nicht in den Boden gesteckt, oder mit einem Pfahleisen eingetretten, wie in den meisten Gegenden, sondern sie werden mit einem Beil (s. Fig. 16.) eingeschlagen, dieses hat zugleich den Zweck, daß man die abgebro-

*) Für ein neubadisches Fuder rechnet man oberflächlich 20 Wertheimer Eimer. Ein Werth. Eimer enthält 53 badische Maaß, die Maaß zu 48 Unzen gerechnet.

chene damit spitzen kann. Da der Holzwuchs hier schwach ist, so daß viele Stöcke nicht die Höhe des ganzen Pfahles erreichen, so benützt man dieselbe lange fort, oft noch bis zu 3 Fuß Länge, worauf sie dann mit den abgeschnittenen Reben in Bündel gebunden werden, wenn sie zu kurz sind. Gewöhnlich werden die Pfähle nach dem Herbste ausgezogen, und ohne besondere Regel an die Mauern gestellt, von wo sie nach dem Hacken wieder weggenommen, und den Stöcken beigesteckt werden.

§. 115. Wenn man so einen ganzen Berg in schiefer Richtung übersieht, so muß man sich doch wundern, welche ausserordentliche Holzconsumtion hier stattfindet, besonders muß man staunen über die ungeheuere Masse von Pfählen, welche jährlich nur zur Nachbesserung verbraucht werden. Diese werden gewöhnlich von Holzhändlern aus den benachbarten Gegenden geliefert, deren es viele gibt, und wo es nichts Seltenes ist, daß einer oder der andere davon 50 bis 60,000 solcher Pfähle liefert.

§. 116. Nebenbenutzungen in den Weinbergen sind hier sehr selten, und Bäume sieht man gar nicht darin, was längs dem Mainstrome von Klingenberg an allenthalben der Fall ist, mit einigen Ausnahmen in Miltenberg und Heubach.

§. 117. Die Traubenlese wird hier auf folgende Art begonnen. Da der hauptsächlichste Theil der Weinberge auf dem jenseitigen Mainufer liegt, so wird von daher alles zu Schiff nach Wertheim gebracht. Hiezu werden große Bütten (Züber) von 9 bis 10 Eimer Inhalt (etwa ½ neu badisches Fuder) in Schiffe gestellt, und in die Nähe der betreffenden Weinberge gefahren. Nun werden die Trauben in den bekannten Tragbutten aus den Weinbergen dahin getragen, in die Bütten ausgeleert, und dann in diesen mit dem Moster (s. Fig. 17) zerstampft, und später zu Hause mit einem ähnlichen, durch welchen 6 holzerne Zapfen gesteckt sind, durchgearbeitet, damit alles gut zerrissen wird. S. Fig. 18. Zum Zwecke der Verzehndtung stehen in verschiedenen Entfernungen Zehndtbütten, bei welchen 2 Mann stehen. Bei jedesmaligem Herabgehen aus dem

Weinberge nach dem Schiffe, muß der Buttenträger diesen Verzehndtern (den Zehndtleuten) zurufen, welche dann den Namen aufschreiben, und genau bemerken müssen, wie oft derselbe zu Schiff ging, damit er die Zehndtbutte den Verzehndtern abliefere.

§. 118. Das Pressen geschieht hier durchgehends mit den bekannten großen holzernen einschraubigen Keltern, wovon im ersten Hefte eine Abbildung gegeben ist. Die Trauben werden wo möglich sogleich ausgepreßt, und nicht über den Trebern vergähren gelassen. Da indessen der hiesige Wein die Eigenschaft hat, daß er sich schwer abklärt, und deßhalb ein bestimmtes Alter zu seiner Reife und Trinkbarkeit erreichen muß, so hat Herr Calculator Haill, der schon sehr vieles zur Aufmunterung für Verbesserung des dortigen Weinbaues beitrug, im Jahre 1836 den Versuch gemacht, die zerstoßenen Trauben in einem durch Wasser gesperrten Fasse vergähren zu lassen, dann erst im Frühjahre den Wein davon abzuziehen. Der Versuch gelang vollkommen, indem im Frühjahr der Wein ganz klar und völlig trinkbar ablief, und von ausgezeichneter Qualität sich zeigte. Die Anzeige darüber lese man im Jahrgange 1837 des badischen landwirthschaftlichen Wochenblattes Nro. 40 und 41.

§. 119. Die Bodenarbeiten sind hier ziemlich einfach, denn es wird nur zweimal darin gearbeitet. Weil man hier spät hackt, so wird vorher der Weinberg ausgegrast, d. h. das Unkraut ausgerupft, oder mit der Sichel abgeschnitten, und dann erst Ende April oder im Mai mit dem Karst gehackt, s. Fig. 19; und im August mit der breiten Haue gerührt, s. Fig. 20; beide Instrumente haben oben eine Kappe, die einen starken Zoll rückwärts gegen das Holz steht, und sehr zur Befestigung desselben dient, was ich sehr zweckmäßig finde.

§. 120. Das Düngen unterliegt hier keinem regelmäßigen Turnus, auch wird nicht häufig gedüngt, sondern nur alle 6 bis 10 Jahre einmal, dazwischen wird aber öfter Erde getragen, aus den oberen Gruben, was ich Eingangs dieses schon näher berührt habe, und worauf man hier vielen Werth legt. Wenn mit Mist gedüngt

wird, so macht man hiezu ein viereckiges Loch von 1 Fuß Breite und 1½ Fuß Länge. Hiebei wird die Erde mit dem Karst aufgehauen, und dann mit der breiten Haue die Erde ausgeworfen.

§. 121. Die Baukosten für die Weinberge sind folgende: Bei der Herrschaft wird für den Morgen je nach Beschaffenheit desselben, und Entfernung 10 bis 12 fl. bezahlt, wobei der Rebmann das abgeschnittene Holz und das Laub für sich benützen darf. Bei Bürgersleuten wird alles im Tagelohn gearbeitet, und da bekömmt der Mann per Tag 30 kr. und 1 Krug Trinken, aber keine Kost. Man fängt hier Morgens 6 Uhr an zu arbeiten, und schließt des Abends die Arbeit, wenn es Nacht läutet. In dieser Zwischenzeit werden 3 Ruhestunden gehalten.

§. 122. Das Decken der Reben im Winter ist hier nicht üblich. Blos in flachen Stellen wird die Erde vor Winter an die Stöcke angehäufelt. Dieselben aber nicht umgelegt, sondern frei stehen gelassen.

Oertingen, Bettingen, Urphar.

§. 123. Mit dem so bedeutenden Weingebiete von Wertheim, schließt sich der ziemlich zusammenhängende Weinbau des Mains auf der Sandsteinformation, und erscheint bis nach Lengfurt, 4 Stunden von Wertheim dem Fluß nach gerechnet, wo die Kalkformation hervortritt, nur noch an 3 Stellen, nämlich zu Bettingen, Urphar und Oertingen, welch letzteres das bedeutendste ist, und 595 Morgen Weinberge hat. Die Erziehung schließt sich noch an die von Wertheim an. Dagegen tritt sie in Lengfurt in einem anderen Karakter auf, der von dem in Wertheim sehr verschieden ist.

Lengfurt.

§. 124. Hier tritt ein vom unteren Maine ganz verschiedenes Weinbauverhältniß hervor. Hier ist anderer Boden, anderes Gestein, andere Erziehung, andere Behandlung und anderer Rebsatz, kurz, hier fängt ein neuer Abschnitt für den Weinbau des oberen Maines an, denn hier ist der Uebergangspunkt zwischen der Zapfen = und Bogen = Erziehung. Hier trifft man noch am Kalmuthberg die steile Abdachungen von 30 Grad als die letzte Vorhut des großen Sandsteingebildes, und mit dieser verschwindet das steil Abschüssige, und es erscheint an diese angelehnt, eine mildere flache Form.

§. 125. Der Sandstein nämlich, der sich hier an dem Kalmuth zu Tage ausgehend verliert, bildet noch in einer Mächtigkeit von 60 bis 80 Fuß die Sohle des aufliegenden Kalkgebirges, namentlich des gleichsam auf ihm ruhenden Altenberges. Diese Sohle zieht noch hinter Lengfurt hin, und bildet von Kalmuth bis dahin eine nicht unbedeutende Weinlage mit ziemlich flacher Abdachung, sie nennt sich Niederroth und Röhrig, und ist nach dem Kalmuth die beste Lage. Darauf folgt Belmuth, eine ziemlich flache Lage hinter dem Flecken, wo ich sehr schwachen Holzwuchs antraf, so daß es kaum der Mühe lohnt, noch Weinberge hier zu haben, sie werden deßhalb auch allenthalben ausgehauen und mit Klee bepflanzt, wozu die flachen Lagen ganz günstig sind. Hier hat die Ruthe Weinberg früher 5 fl. gekostet, und jetzt kostet sie nur noch 1 fl. — es wird hier alles nach Ruthen verkauft. Außer diesen gibt es noch viele Lagen und Benennungen, z. B. der Klettenberg, Loxberg und Eppersberg, die Steig u. dgl. m., die alle mehr oder weniger mit Reben bepflanzt sind, indem in neuerer Zeit dieselben sich sehr vermindert haben. Lengfurt hatte nämlich 500 Morgen Weinberge, die aber jetzt auf weniger als 300 Morgen herabgeschmolzen sind, denn in den flachen Lagen sieht man mehr Kleestücke als Rebstücke. Im Ganzen ist auch das Weingebiet nicht besonders günstig gelegen. Denn seine

durchschnittliche Abflächung ist nach Westen und Nordwesten gerichtet, wenn auch gleich in einigen Buchten etwas südliche Exposition hervortritt, so sind diese für das Ganze als sehr wenig anzusehen. Denn gegen Homburg hin erhebt sich ein ziemlich hoher Berg, der Heumerich und Kartheuser mit nur 10 bis 20 Grad Abdachung, an welchem sich der Alteberg westlich anlehnt, und sich gerade über dem Kalmuth erhebt. Sein Fuß mag 200′ über dem Wasserspiegel des Mains sein, von wo er noch besonders auf der südsüdwestlichen Seite bis zu 200′ Höhe mit Reben bepflanzt ist. Auf dieser Seite ist ein fürstlich Löwenstein-Wertheim'scher Weinberg von bedeutendem Umfange, mit einem Häuschen auf der Höhe, das sich in ziemlich gutem Stande im Vergleich zu seiner Umgebung befindet, wo eine sehr vernachlässigte Behandlung und besonders unsauberer Schnitt sehr in die Augen fällt. Diese Vernachlässigung mag auch wohl ihren Grund darin finden, weil hier auf dem mageren steinigen Kalkboden, und in dieser Höhe die Trauben nicht immer ihre gehörige Reife erlangen, wovon ich mich selbst überzeugte. Denn der Riesling soll hier gar nicht reif werden, außer in ganz besonderen Jahren, was natürlich entmuthigen muß. Aus diesem Grunde kann ich auch weniger in das allgemeine Lob einstimmen, das dem Altenberger gezollt wird, der aus Junker, Oesterreicher und Elblingen in solcher Höhe erzogen wird. Wohl habe ich 1822ger gekostet, der ganz vortrefflich war, aber wie mag derselbe in den späteren geringen Jahrgängen gewesen sein? gewiß nur mittelmäßig. Von diesem Alteberg zieht sich das ganze Gelände nordwestlich bis zum Maine allmählich herab, wodurch die schon erwähnte Inclination der Weinlagen herzuleiten ist.

§. 126. Der Boden ist, wie schon angegeben, in den niederen Lagen ein thoniger Sand, in den höhern Thon mit Kalktrümmern.

§. 127. Die Verjüngung der Weinberge geschieht vermittelst Kleepflanzung wozu man den sogenannten ewigen oder Monatklee (**Medicago sativa**) nicht den gewöhnlichen Wiesenklee (**trifolium**

pratense) nimmt. Auf letztern sollen die Weinstöcke nicht gedeihen.

Dieß ist eine nicht unbedeutende Erfahrungssache, welche sehr für die neuere Ansicht von Decandolle und Macaire spricht, daß manche Pflanzen sich von den ausgestoßenen Säften anderer nähren, daher das sogenannte Ausruhen des Bodens nicht von der Ruhe selbst herzuleiten ist, sondern, daß durch den Klee die Säfte, die nach einer langen Reihe von Jahren von den Rebwurzeln ausgestoßen wurden, nun von den Kleewurzeln aufgenommen werden, und so den Boden wieder in den ursprünglichen normalen Zustand, für die Rebe geeignet, herstellen. Es ist also eine wirkliche Regeneration des Bodens selbst. Denn der Wiesenklee hat nur schwache Wurzeln, während der ewige Klee Wurzeln hat, die sehr tief eindringen, und sich allenthalben verbreiten, folglich am besten geeignet sind, die in alten Weinbergen vorhandenen heterogenen Theile aufzunehmen, und so den ganzen Boden wieder zu restauriren, denn allein von der unmittelbaren Düngung der verfaulten Kleewurzeln selbst kömmt nicht das freudige Wachsthum der Reben auf solchen mit Klee bepflanzten Stellen, wie manche irrthümlich wähnen, indem in solchen Gegenden, wo Holzmangel ist, diese Wurzeln sorgfältig zum Verbrennen gesammelt werden, und dorten die Reben eben so freudig wachsen. Natürlich will ich damit keineswegs die Mitwirkung der verfaulenden Wurzeln als Pflanzenstoff oder Humus gänzlich verkennen.

§. 128. Das Anrotten des Bodens nach der Kleepflanzung wird hier nur 1½ Fuß tief vorgenommen; während dieser Arbeit werden die Fechser eingelegt, und zwar folgender Weise. Zuerst wird das ganze Feld abgezeilt, d. h. ringsum werden nach bestimmtem Maaße Pfähle geschlagen, welche die Breite der Gassen und die Entfernung der Stöcke anzuzeigen haben. Die Breite der Gasse wird nämlich zu 3½ Fuß, und die Entfernung der Rebstöcke in der Linie, die den Berg hinaufzieht, zu 4 Fuß angenommen. Von der Angewanne, d. h. der Grenze, wird die äußere Reihe auf 1½ Fuß Entfernung abgesteckt. Hierauf wird der erste Wendgraben (Rottgraben)

unten am Weinberge 4 Fuß breit und 1¼ Fuß tief ausgehoben, dann in denselben hölzerne Pfählchen von frischem Eichen- oder Tannenholz, die man Ziele nennt, von stark 2 Fuß Länge und 1½ Zoll Breite etwas eingeschlagen; hieran wird ein Fechser mit einer Weide festgebunden, und zwar gerade in der Höhe des ungerotteten Bodens. Vorher wird aber auf der Sohle, d. h. auf dem festen ungerotteten Grunde eine Grube mit der Reuthaue von 3 Zoll Tiefe und derselben Breite eingehauen, worin man mit etwas der oberen Bauerde die Wurzeln legt, und auch damit bedeckt, fremde Wiesenerde wird selten dazu genommen. Fig. 21 gibt hiezu eine nähere Verständigung. — Wenn dieß geschehen ist, so wird der zweite Wendgraben ausgehoben, und dessen Erde in den ersten auf die jungen Rebstöcke geworfen, bis jener wieder eben so tief ist, wo dann dasselbe Verfahren beobachtet wird. Dieß ist beinahe in ganz Franken das Verfahren bei Anlegung junger Rebstücke.

Nun möchte ich aber fast jeden denkenden Menschen fragen, warum denn die Wurzeln in eine besondere Grube in den ungerotteten, festen, undurchdringlichen Boden gelegt werden? Mir wurde zwar von einem ganz vernünftigen Manne diese Frage dahin beantwortet, daß die Wurzeln nach oben — also der Oberfläche zu wachsen würden, weßhalb man sie so auf die Sohle des Bodens legt.

Sollte man denn nur glauben, daß eine solche Idee wirklich so allgemein sich verbreitet habe, daß sie von einem ganz bedeutenden Landstriche befolgt wird. Ich mag sie gar nicht mit dem ihr gebührenden Namen bezeichnen, aber darthun will ich, wie naturwidrig ein solches Verfahren ist. Bei der Entwicklung jeder Pflanze, sei sie auch welche sie wolle, sie mag in ihrem ersten Keimen oder in ihrem späteren Wachsthume begriffen sein, findet immer eine Polarwirkung ihrer Gefäße statt, nämlich ein Theil strebt der Sonne, und ein anderer Theil dem Mittelpunkte unsrer Erde zu. Jede progressive Fortbildung dieser Theile steht im Zusammenhange unter einander, und die Entwicklung des einen Theils wird immer durch die des andern bedingt, folglich liegt jeder der beiden Bildungen eine sekundäre Wir-

kung zum Grunde. Wie zweckwidrig wird also gerade dem Naturgesetze entgegen gehandelt, wenn man eine Pflanze zwingen will, eine ihrer Natur widerstrebende Bildung anzunehmen, nämlich daß ihre Wurzeln nach Oben wachsen sollen. Zwar ziehen sich gerne gegen die Oberfläche der Erde hin eine Menge Saugwurzeln, die man Thauwurzeln nennt; allein die Hauptwurzeln eines Rebstockes, die ihm eigentlich seine Festigkeit und Dauer geben, werden immer in horizontaler Richtung mit bedeutender Neigung nach Unten gehen. Aus diesem Grunde entfernt man auch gerne in den ersten Jahren die oberen Thauwurzeln, damit die unteren sich ausbilden können, die dem Stocke Dauer und Kraft geben; denn wenn die oberen Wurzeln die Oberhand bekommen, so sterben die unteren gerne ab, wodurch der Stock hinfällig wird, weil Hitze und Kälte allzumächtig auf diese einwirken können, wodurch sie mancherlei nachtheiligen Einflüssen und Krankheiten unterworfen werden.

Noch ein zweiter Grund spricht gegen diese Behandlung, nämlich der, daß es höchst fehlerhaft ist, wenn die Rebe unmittelbar auf dem festen, ungerotteten Boden aufsitzt, und zwar aus dem Grunde, wenn der einfallende Regen, besonders der in bedeutender Masse, durch die gerottete und aufgelockerte Erde gedrungen ist, so bleibt gewöhnlich das Wasser zwischen dieser und dem festen Boden stehen, weil es hier nicht so leicht eindringen kann; es muß sich also hier in diesem Bereiche verweilen, bis es allmählich auch die feste Masse durchdrungen, oder sich in schiefer Richtung zwischen dem festen und lockeren bergabwärts abgezogen hat. Ist nun der Fall, daß auf lange Zeit Regenwetter eintritt, wodurch die Sohle des Bodens immer mit Wasser bedeckt seyn muß, so ist's natürlich, daß die Rebe mit ihrem Fuße immer hier im Wasser steht, wodurch bei zu langer Andauer Krankheiten, z. B. das Gelbwerden u. dergl., entstehen, die sich über den ganzen Stock verbreiten und bedeutenden Einfluß auf die Traubenbildung haben.

Wird dagegen der Boden so tief gerottet oder gewendet, und werden die Reben so eingelegt, daß ihr Fuß ¾ bis einen ganzen Fuß

von der Sohle entfernt ist, wobei die Wurzelbildung regelmäßig fortgehen kann, so werden dergleichen Unfälle nicht so leicht einkehren, die oft nur eine Folge solcher Mißgriffe sind.

§. 129. Die Fechser, welche zum Anpflanzen genommen werden, kosten gewöhnlich 1 fl. 30 kr. per Hundert. Sie kommen entweder von den früher beschriebenen Fechserzügen, oder man erhält sie aus den Weinbergen selbst, wo sie als entbehrliche Ruthen im Frühjahr vom Stocke abgelegt und im kommenden Frühjahre zum Verpflanzen weggenommen werden. In andern Gegenden nennt man solche Söhne oder Hackstöcke. Diese werden auch zum Nachbessern in alten Weinbergen genommen, wohin sie mit guter fremder Erde gebracht werden.

§. 130. In dem ersten Sommer der Anpflanzung werden Dickrüben und Gartengewächse in der neuen Anlage gepflanzt.

§. 131. Im zweiten Frühjahre wird der junge Trieb ganz dicht am Kopf abgeschnitten; das nennt man hier abgerissen.

§. 132. Im dritten Frühjahre werden die jungen Reben wieder auf ein Auge abgeschnitten.

§. 133. Im vierten Frühjahre geschieht dasselbe, nur werden sie auf zwei Augen abgeworfen. Man will nämlich dadurch einen rechten Kopf bilden, was man in Franken das Haupt nennt.

§. 134. Im fünften Fühjahre wird eine Halbrebe von 6 bis 7 Augen und 2 bis 3 Bölzle (Stifte oder Zapfen) von 2 bis 3 Augen angeschnitten und dazu 2 Pfähle beigesteckt, wo an den einen Pfahl die Rebe und an den andern die grünen Ruthen der Bölzle gebunden werden.

§. 135. In dem sechsten Jahre bekommt der Stock eine Rebe von 10 Augen und 4 bis 5 Bölzle.

§. 136. In den folgenden Jahren werden 2 Reben von 10 — 12 Augen, manchmal auch 3 und eben so viele Pfähle nebst mehreren Bölzle dem Stocke gegeben, und in dieser Erziehung so fortgefahren. Zu bemerken ist aber dabei, daß die Reben immer über den Stock hin, nicht vom Stocke weg an die Pfähle mit

Weiden gebunden werden, was man hier Niederziehen heißt; wobei man aber darauf Acht hat, daß die Bogreben nicht nahe zusammen kommen, sondern so weit wie möglich von einander entfernt bleiben, damit die Mitte des Stockes frei ist. Fig. 22 stellt einen solchen Stock mit 2 Reben und 2 Pfählen dar, welches als die allgemeine Form anzunehmen ist, die aber gar viele Abänderungen je nach der Triebfähigkeit erleidet, indem der eine Stock oft nur eine, der andere zwei und ein anderer wieder drei Reben hat, von welchen allen man nicht Zeichnungen geben kann.

§. 137. Die Sommerbehandlung ist folgende: Vor dem Blühen werden die unnöthigen Triebe an dem Kopfe ausgebrochen, und an den Tragreben werden eine auch zwei der hinteren Ruthen zu Tragholz stehen gelassen, die vordern aber werden gepfetzt, d. h. die Spitzen ein Laub über dem Saamen oder Scheine mit dem Nagel abgezwickt, und diejenigen Triebe, an denen keine Trauben sind, werden ganz von der Tragrebe weggebrochen. Nach dem Blühen wird blos aufgeheftet, aber kein Geitz (die Achseltriebe) ausgebröchen. Die Laubspitzen, welche gegen das Spätjahr abgeschnitten und in Bündel gebunden zu Winterfutter getrocknet werden, so wie die übrigen Nebenbenutzungen der Weinberge, trägt man gewöhnlich in einer Ketze nach Hause, welche die gefällige Form nach Fig. 22 hat. (Der Mehlthau an den Blättern heißt hier Beschiß.)

§. 138. Der Rebsatz ist hauptsächlich der Elbling, dann Oestreicher (Sylvaner) und Junker (Gutedel). In neuerer Zeit haben sich auch die Franzosen (Ortlieber) von Heubach herauf verpflanzt, und finden günstige Aufnahme.

§. 139. Die Pfähle sind mehrentheils von Eichenholz, weniger von Tannenholz. Das Hundert eichene kostet 40 bis 48 kr., die tannenen 1 fl.; letztere zieht man aber deßhalb vor, weil die eichenen in der Sonne krumm werden, die tannenen nicht. Vor Winter werden hier die Pfähle ausgezogen und an den Bergen in Geiße aufgelegt (siehe Fig. 24), wahrscheinlich von Bock herstam-

mend, wie man es in andern Gegenden nennt. In der Ebene werden sie auf Haufen gelegt nach Fig. 25.

§. 140. Zur Zeit der Lese werden die Trauben in Butten ganz nach Hause getragen, oder sie werden in großen Zübern nach Hause geführt, und da mit dem Möster gehörig zerstoßen. Dieser, Fig. 17, ist gewöhnlich ein Baumstämmchen von 4 Fuß Länge, an welchem die Wurzeln, 5 bis 6 an der Zahl, auf 4 Zoll Länge abgeschnitten sind. Dieß Instrument zerreißt sehr die Trauben, und soll weit mehr die Arbeit fördern, als ein breiter Stämpfel oder sogenannter Mosterkolben. Aus solchen Zübern werden die zerstoßenen Trauben in eine Kufe geschüttet. Diese ist die sonst genannte Bütte, die mehrere Fuder Inhalt hat.

Hier sah ich auch mehrere Hundert neue ganze und halbe Stückfässer am Main bis zur Hälfte im Wasser liegen, welche mit Flußwasser gefüllt waren, um die Lohe aus dem Holz zu ziehen und sie zur Aufnahme des Weins brauchbar zu machen. Sie werden hier alle aus den Eichen des nahe gelegenen Spessarts, dieses großen Holzmagazins, verfertiget, und sind größtentheils für den Bedarf des Rheingaues bestimmt, wo man gewöhnlich den Wein sammt dem Faß verkauft und damit versendet.

Es wohnen hier 36 Büttnermeister (Küfer), die schon eine ansehnliche Parthie Fässer machen können.

§. 141. Die Keltern sind auch hier die große holzene einschraubige Presse, und das Messer, womit die gepreßten Treber geschnitten werden, das hier Bietmesser — sonst Keltermesser, Sekkermesser ꝛc. genannt wird, hat die Form wie Fig. 26.

§. 142. Das Düngen geschieht hier in einzelnen Gruben von 9 Zoll Tiefe, welche hinter den Stock gemacht werden.

§. 143. Die jährlichen Baukosten eines Morgens Weinberg betragen im Accord 12 fl. Sonst bekommt der Taglöhner 36 kr. ohne Kost und 20 kr. mit Kost.

§. 144. Das Decken der Weinberge im Winter ist nicht allgemein; in den Bergen wird gar nicht gedeckt, blos in den

Böden, d. h. Flächen, und da wird nur die Hälfte der Stöcke mit Erde zugezogen, die andere Hälfte nicht, um für jeden Fall gesichert zu seyn; denn es ereignet sich oft, daß die gedeckten Reben durch Nässe im Winter leiden, daß nämlich die Augen verderben, wo dann die ungedeckten wieder einigen Ersatz für das Verlorene geben; andernfalls erfrieren wieder die ungedeckten, wo die gedeckten Reben den Ersatz geben müssen. Ueberlegen wir die Sache genau, so kommt bei dem ganzen Handel wenig oder gar nichts heraus, weil eines das andere ausgleicht.

Der Kallmuth.

§. 145. Dieß ist nach dem Stein bei Würzburg die vorzüglichste Weinlage an dem oberen Main, und erregt für den Oenologen besonderes Interesse in Bezug auf seine Exposition, die wirklich ganz außergewöhnlich zu nennen ist. Denn der ganze Kallmuth, der nicht ferne von Lengfurt beginnt und bei dem nahe gelegenen Homburg sich endet, bildet einen schwachen Halbzirkel von concaver Form, dessen obere Hälfte gegen Lengfurt süd-westlich, und die untere Hälfte westlich und sogar nord-west-westlich liegt, wonach man sich also nichts Ausgezeichnetes versprechen sollte. Allein der ununterbrochene Wasserspiegel des dicht vorbeifließenden Mains, dann die starke Abdachung von 30 — 35 Grad, wirken als doppelte Reflektoren für die einfallenden Sonnenstrahlen, wodurch eine erwärmte Luft entsteht, die durch den Schutz des unmittelbar hinter demselben stehenden Altenberges und Humerichs vor jeder Störung durch etwaige Winde gesichert ist. Diese erwärmte Luft wirkt wieder sehr auf das vorbeifließende Wasser, wodurch sie selbst feucht erhalten wird; denn eine trockene warme Luft wirkt weit nicht so wohlthätig auf die Vegetation, als eine feuchte warme Luft, welche den Vegetationsprozeß außergewöhnlich befördert. Hievon überzeugte ich mich an Ort und Stelle in dem Zeitigungsgrade der vorhandenen Trauben, so wie an der Fruchtbarkeit der Rebstöcke selbst; denn die Elblinge waren hier schon sehr süß und genießbar, während in den anderen,

besonders höher gelegenen Weinbergen sich kaum die Beeren weich fühlen ließen. Was aber noch das Produkt des Kallmuth vor andern auszeichnet, ist die südländische Gähre oder Bouquet, die demselben eigen ist, und die sich mit jedem Jahre an guten Weinen mehr entwickelt. Hievon überzeugte ich mich selbst an einem Weine von 1822 in dem großen Keller des gegenüber liegenden ehemaligen Klosters Triefenstein, welcher vortrefflich geistreich und süß war, und ganz den Geschmack an sich trug, als wenn er mit einem Theile Malaga vermischt wäre. Diesen Vorzug mag ihm wohl die eigenthümliche Mengung des Bodens geben, der aus einem thonigen Sand mit einer Menge Kalktrümmern besteht. Die ganze Weinlage hat nämlich eine Höhe von 160 bis 180 Fuß wovon die untere Hälfte aus Sandstein besteht, dessen obere Lagerung, wie §. 98 zu Wertheim angegeben wurde, ein thoniger, leicht verwitterbarer Sandstein und die obere Hälfte ein zerbröcklicher Flötz= und Muschelkalk ist, der oberhalb den Weinbergen in senkrechten Wänden ansteht, aus welchen durch Einwirkung der Atmosphärilien immer kleine Bruchstücke losbröckeln, welche sich allmählich mit dem unteren Sandboden vermengt haben, und so ein eigenthümliches Gemengsel von zweierlei Gebirgsformationen bilden, welche wahrscheinlich die eigenthümliche Gähre dieses Weins bilden.

§. 146. Der ganze Kallmuth, von 46 Morgen Flächengehalt, gehörte ehemals dem reichen Kloster Triefenstein, das auf einer Anhöhe Lengfurt gegenüber gebaut ist, und nun zum Wohnsitz Seiner Durchlaucht des Fürsten von Löwenstein=Wertheim=Freudenberg dient. Nach der Säkularisation wurde derselbe getheilt, so zwar, daß der nun fürstliche Antheil gegen Lengfurt 20 Morgen beträgt, und der andere Theil von 26 Morgen zur königlich baierischen Domäne wurde.

Die ganze Anlage ist sehr schön mit Terrassenmauern versehen, welche in verschiedenen Stellen mit großen Wasserrinnen durchschnitten werden, die gut gemauert und dabei gestäffelt sind, so daß sie zu Eingängen dienen, aus welchen man bequem in Terrassen auf

beiden Seiten gehen kann. Aus dem Ganzen leuchtet ein besonderer Wohlstand seiner früheren und jetzigen Besitzer hervor.

Uebrigens hat der Kallmuthwein in früheren Jahren weit mehr Ruf gehabt, als es jetzt der Fall ist, was ganz natürlich zugeht; denn vor etwa 100 Jahren soll der ganze Kallmuth mit Riesling bepflanzt gewesen seyn, wogegen er jetzt nur mit Elblingen, selten mit Rieslingen besetzt ist. In jenen Zeiten des Wohlstandes der Klöster, wo die geistlichen Herren wohl das Edelste zu würdigen wußten, mag diese Stelle ein köstliches Produkt geliefert haben, wenn man das neuere aus gemeinem Rebsatze dagegen vergleicht, das allerdings noch vorzüglich genannt zu werden verdient. Aber in neuerer Zeit und unter verschiedener Administration hat sich das alte Edle verloren, und das Unedle, wahrscheinlich aus falsch berechneter Gewinnsucht, eingeschlichen, so daß man den alten Ruf als Aushängeschild bisher benutzen mußte. Diesen alten hohen Ruf wieder zu erlangen, hat auch die fürstlich Löwensteinische Administration sich bemüht, in der neuesten Zeit einige neue Anlagen von Riesling und Traminer zu machen, die viel Gutes versprechen dürfen.

Die Erziehung ist dieselbe, wie sie für Lengfurt angegeben ist, deßhalb darf ich mich hierüber nicht weiter verbreiten.

Hiemit schließe ich die Beschreibung des Weinbaues am Main, indem ein unaufhörliches Regenwetter mich hinderte, meinem Vorhaben gemäß dem Strome entlang bis nach Würzburg zu folgen; ich behalte mir vor, diese Lücke später auszufüllen. Um jedoch den fränkischen Weinbau in seinem Hauptsitze näher kennen zu lernen, verfügte ich mich nach Würzburg, dessen nähere Beschreibung in önologischer Hinsicht nun in möglichster Vollständigkeit gegeben werden soll, damit vor der Hand dieses Hauptpunktes unseres deutschen Weinbaues auch erwähnt werden könne.

besonders höher gelegenen Weinbergen sich kaum die Beeren weich fühlen ließen. Was aber noch das Produkt des Kallmuth vor andern auszeichnet, ist die südländische Gähre oder Bouquet, die demselben eigen ist, und die sich mit jedem Jahre an guten Weinen mehr entwickelt. Hievon überzeugte ich mich selbst an einem Weine von 1822 in dem großen Keller des gegenüber liegenden ehemaligen Klosters Triefenstein, welcher vortrefflich geistreich und süß war, und ganz den Geschmack an sich trug, als wenn er mit einem Theile Malaga vermischt wäre. Diesen Vorzug mag ihm wohl die eigenthümliche Mengung des Bodens geben, der aus einem thonigen Sand mit einer Menge Kalktrümmern besteht. Die ganze Weinlage hat nämlich eine Höhe von 160 bis 180 Fuß wovon die untere Hälfte aus Sandstein besteht, dessen obere Lagerung, wie §. 98 zu Wertheim angegeben wurde, ein thoniger, leicht verwitterbarer Sandstein und die obere Hälfte ein zerbröcklicher Flötz- und Muschelkalk ist, der oberhalb den Weinbergen in senkrechten Wänden ansteht, aus welchen durch Einwirkung der Atmosphärilien immer kleine Bruchstücke losbröckeln, welche sich allmählich mit dem unteren Sandboden vermengt haben, und so ein eigenthümliches Gemengsel von zweierlei Gebirgsformationen bilden, welche wahrscheinlich die eigenthümliche Gähre dieses Weins bilden.

§. 146. Der ganze Kallmuth, von 46 Morgen Flächengehalt, gehörte ehemals dem reichen Kloster Triefenstein, das auf einer Anhöhe Lengfurt gegenüber gebaut ist, und nun zum Wohnsitz Seiner Durchlaucht des Fürsten von Löwenstein-Wertheim-Freudenberg dient. Nach der Säkularisation wurde derselbe getheilt, so zwar, daß der nun fürstliche Antheil gegen Lengfurt 20 Morgen beträgt, und der andere Theil von 26 Morgen zur königlich baierischen Domäne wurde.

Die ganze Anlage ist sehr schön mit Terrassenmauern versehen, welche in verschiedenen Stellen mit großen Wasserrinnen durchschnitten werden, die gut gemauert und dabei gestäffelt sind, so daß sie zu Eingängen dienen, aus welchen man bequem in Terrassen auf

beiden Seiten gehen kann. Aus dem Ganzen leuchtet ein besonderer Wohlstand seiner früheren und jetzigen Besitzer hervor.

Uebrigens hat der Kallmuthwein in früheren Jahren weit mehr Ruf gehabt, als es jetzt der Fall ist, was ganz natürlich zugeht; denn vor etwa 100 Jahren soll der ganze Kallmuth mit Riesling bepflanzt gewesen seyn, wogegen er jetzt nur mit Elblingen, selten mit Rieslingen besetzt ist. In jenen Zeiten des Wohlstandes der Klöster, wo die geistlichen Herren wohl das Edelste zu würdigen wußten, mag diese Stelle ein köstliches Produkt geliefert haben, wenn man das neuere aus gemeinem Rebsatze dagegen vergleicht, das allerdings noch vorzüglich genannt zu werden verdient. Aber in neuerer Zeit und unter verschiedener Administration hat sich das alte Edle verloren, und das Unedle, wahrscheinlich aus falsch berechneter Gewinnsucht, eingeschlichen, so daß man den alten Ruf als Aushängeschild bisher benutzen mußte. Diesen alten hohen Ruf wieder zu erlangen, hat auch die fürstlich Löwensteinische Administration sich bemüht, in der neuesten Zeit einige neue Anlagen von Riesling und Traminer zu machen, die viel Gutes versprechen dürfen.

Die Erziehung ist dieselbe, wie sie für Lengfurt angegeben ist, deßhalb darf ich mich hierüber nicht weiter verbreiten.

Hiemit schließe ich die Beschreibung des Weinbaues am Main, indem ein unaufhörliches Regenwetter mich hinderte, meinem Vorhaben gemäß dem Strome entlang bis nach Würzburg zu folgen; ich behalte mir vor, diese Lücke später auszufüllen. Um jedoch den fränkischen Weinbau in seinem Hauptsitze näher kennen zu lernen, verfügte ich mich nach Würzburg, dessen nähere Beschreibung in önologischer Hinsicht nun in möglichster Vollständigkeit gegeben werden soll, damit vor der Hand dieses Hauptpunktes unseres deutschen Weinbaues auch erwähnt werden könne.

Würzburg.

§. 147. Das Gebiet von Würzburg bildet ein großes unregelmäßiges Becken, das fast ringsum mit Bergen eingeschlossen ist, sich aber gegen Osten etwas ausflächt, dagegen aber auf der Südwestseite durch ziemlich hohe Berge abgeschlossen ist. Alle diese Anhöhen und Berge sind mit Reben bepflanzt, und zwar in jeder Richtung, südlich, westlich, nördlich und östlich, wodurch sich eine Masse von Weinbergen bildet, die man nicht leicht irgendwo in größerer Anzahl findet. Nach sicheren Angaben sollen auf dem Gebiete von Würzburg 6000 Morgen Weinberge seyn, welche 4000 badischen Morgen gleichkommen. Unter diesen sind 2800 Morgen zehentbar und 3200 Morgen nicht zehentbar. *)

§. 148. Die beste Weinlage von hier ist die Leiste, auf der linken Mainseite, in einem kleinen Thaleinschnitte, zwischen zwei Bergen auf der Südseite der Festung gelegen. Nach dieser kommt der Stein, auf der rechten Mainseite dicht am Flusse. Beiden sey ein eigener Abschnitt gewidmet. An den eigentlichen besten Stein schließt sich rückwärts vom Main ab der mittlere Stein, mit 20 Grad Abdachung; auf diesen folgt die Harfe und der Schalksberg, mit 15 Grad, welcher in derselben Richtung wie der Stein liegt, und nach diesem das beste Gewächs liefert; an diesen grenzt der Ständerbühl, eine Ausflächung des Schalksberges, an welch letzteren

*) Der jetzige baierische Untermainkreis oder das ehemalige Franken enthält, nach statistischen und amtlichen Angaben und Quellen, 70,000 baierische Tagwerke (ein Tagwerk ist etwas weniger als ein badischer Morgen; dieser hat nämlich 36,000 französische Aren, und das baierische Tagwerk hat 34,020 französische Aren, siehe im ersten Heft die Flächenmaße), ohngefähr so viele Weinberge als ganz Würtemberg; allein eine wirkliche Messung liegt zur Zeit noch nicht vor, und das Resultat derselben über die wirkliche Anzahl der im Untermainkreise vorhandenen Weinberge wird sich erst nach mehreren Jahren nach Vollendung des Katasters mit Gewißheit angeben lassen.

fortlaufend der Lindelsberg mit 14 Grad in derselben Richtung sich anschließt. Diese ganze große Weinlage bildet einen schwachen Halbzirkel, der vom Main aus sich hinter Würzburg herumzieht und sich gegen Osten allmählich ausflächt. Die ganze Exposition ist südlich mit Neigung gegen Osten an dem oberen Theile des Lindelsberges.

§. 149. Die ausführliche Bezeichnung des ganzen Weingebietes von Würzburg ist eigentlich folgende: *) Wenn man von dem ehemaligen Kloster Zell gegenüber, etwa eine Stunde unterhalb Würzburg, auf der rechten Mainseite aufwärts schreitend, dieses merkwürdige Weingebiet durchwandelt, so hat man zur Linken die Lagen Roßberg und Oelberg und andere minder wichtige; dann zieht sich links ein Thaleinschnitt an dem dürren Bache hin, über welchen die dürre Brücke führt, und von welchem das Dorf Unterdürrbach seinen Namen führt, an welchem in seiner halbzirkelförmigen Bildung die Lagen Pfaffenberg, Heinrichsleite und Albertsleite, und hinter der letzteren wieder in kleineren Thaleinschnitten der Kuhberg und Wann liegen. Vor denselben, von der dürren Brücke an, beginnt der König der fränkischen Weinbergslagen, der Stein, zuerst abgeflächt, dann allmählich höher steigend am Main hin, in dessen Fortsetzung und vom Main sich entfernend sich dann der Schalksberg und Lindlesberg, mit ihren Abflächungen Ständerbühl unterhalb des Steins, Füchslein unterhalb des Schalksbergs und Grombühl unterhalb des Lindlesbergs befinden. Mit der Lage Sandpfad flächt sich der Lindlesberg gegen Osten hin aus. In der Thalausbeugung oberhalb der Aumühle gegen Osten hin finden sich südlich und westlich noch viele Weinberge geringeren Werthes. An diese schließen sich auf der andern Seite des Thaleinschnittes eine Menge Rebberge westlicher, südwestlicher, auch südlicher Lage in den verschiedenen Windungen des

*) Diese habe ich Herrn Rentamtmann Ungemach zu danken, welcher die Güte hatte, als Sach- und Lokalkundiger das Manuscript durchzusehen und das Fehlende zu ergänzen.

Berges bis wieder zum Main hin an, bis oberhalb des Halbzirkels oder Kessels, in welchem Würzburg liegt, und welcher sich aus diesen Umgebungen bildet, das Weingebirge wieder an den Main tritt, und sodann der innere, nach diesem der vorzügliche, einen sehr feinen Wein liefernde äußere Neuberg, diese beiden südlichen Lagen mit einer kleinen Neigung gegen Westen, dann die Abtsleiten, mit einer bedeutenden Neigung gegen Osten, die Gemarkung von Würzburg schließen. An diesen Thaleinschnitt, welchen die Abtsleiten mit ihren Nachbarn geringeren Werthes bildet, schließt sich sogleich das Hohenbug, Randersackerer Markung,*) südlich mit einer kleinen Neigung gegen Westen, an diese der Teufelskeller, welcher einen besondern Thaleinschnitt mit einer Neigung gegen Osten bildet, an diesen die Pfülben, südlich mit kleiner Neigung gegen Westen, an diesen hinter Randersacker im Halbzirkel herumziehend der Marsberg und Spielberg sich an, worauf sich allmählich das Weingebirge gegen Fibelstadt hin ausflächt und dann einen verschiedenen Charakter annimmt.

Dieß ist die Reihe der Weinlagen des Würzburger Weingebiets auf der rechten Seite des Flusses, von unten hinaufwärts.

Auf der andern, linken Seite des Flusses sieht man, von unten hinaufschreitend, die nördlichen Lagen Buhlleiten, dem Stein fast gegenüber, dann die Königin der fränkischen Weinlagen, die Leiste, in einem Thaleinschnitte, rein südlicher Lage, mit ihrem Anhängsel, der Lage Roth genannt; ihr wiederum gegenüber in demselben Thaleinschnitte die Winterleite, nördlich gelegen, dann am Flusse aufwärts die Mainleite, rein östlicher Lage, hinter derselben in einer Wendung des Berges der Spittelberg und Steinbach. Nun hört der Rebbau eine Strecke auf, bis derselbe oberhalb des Städtchens Heidingsfeld wieder in östlicher und einigen kleinen süd-

*) Das Weingebiet von Randersacker gehört seiner ganzen Lage nach zum Würzburger Weingebiet, und dieß um so mehr, da gar viele Einwohner von Würzburg bedeutende Besitzungen daselbst haben.

lichen Lagen einigen nicht unbedeutenden Raum gewinnt, dann sich aber bis oberhalb Randersacker gegenüber wieder verliert.

§. 160. Dieß zusammen bildet das große Weingebiet Würzburgs, in welchem alle Qualitäten, vom ganz Geringen bis zum Höchstbesten anzutreffen sind. Zu bemerken ist aber doch besonders dabei, daß hier in anscheinend mittelmäßigen und sogar geringen Lagen oft ein Wein wächst, der in den höchst günstigen Lagen anderer Gegenden nicht anzutreffen ist. Besonders eigenthümlich ist hier die südländische Gähre, die mit zunehmendem Alter sich immer mehr entwickelt; besonders auffallend fand ich dieß an einer Probe aus Ruländer Trauben vom Jahre 1831, die mir vorgestellt wurde, von welcher ich überzeugt bin, daß im vierten oder fünften Jahre dieser Wein den Charakter erhält, als wenn Rheinwein mit Malaga gemischt würde. Dieser Wein wurde von Herrn Ungemach in einer mittelmäßigen Lage, Steeglein genannt, erzogen.

§. 151. Wenn man, wie ich das Glück hatte, die verschiedenen Weine von Würzburg und dessen Umgegend der verschiedenen Jahrgänge von 1783 an bis auf 1832 zu kosten, so wird man von Staunen ergriffen, und kann kaum begreifen, daß solche Weine hier erzeugt worden seyen. Unwillkührlich drängt sich einem die Frage auf: was bedingt denn solche Qualität, der Boden oder das Klima? Wenn wir beide mit hohen Nummern addiren, so bringen wir doch nicht die Summe der Vorzüglichkeit heraus, die wirklich anzunehmen ist. Was ist der Boden von der Leiste und vom Stein? Nichts als ein thoniger Kalkboden mit einer Menge von Kalktrümmern, gerade wie er in Würtemberg und ganz Franken vorkommt. Worin besteht die Vorzüglichkeit des Klima's? Die Leiste liegt in einem schmalen Seitenthale, fern von dem Einflusse des Wassers, und der Effekt der Sonne wird blos durch die hohen Mauern erhoben. Der Stein wird zwar durch den nahen Wasserspiegel sehr begünstiget; allein wenn wir in Würtemberg die Lagen von Mundelsheim, Besigheim, Mühlhausen an der Enz und Roßwaag betrachten, die noch weit vortheilhafter sind und dasselbe Gestein haben, so sollte man denken,

hier wachse weit besserer Wein als am Stein in Würzburg, und doch ist dem nicht so. Jene Produkte sind weit verschieden von denen aus dem Stein. Eben so verhält es sich mit dem Schalksberge, der ziemlich flach und weit vom Wasserspiegel entfernt ist, so daß ein fremder Unbekannter nie das Ausgezeichnete hier suchen würde, und doch ist's so. Selbst die Höhe über der Meeresfläche gehört zum Mittelstande des allgemeinen deutschen Weinbaues, indem Würzburg 656 Pariser Fuß über der Meeresfläche, und nur 456 F. höher als Mainz liegt, folglich aber gleiche Höhe mit Kannstadt bei Stuttgart hat, das nach Schübler 658 Pariser Fuß über der Meeresfläche liegt. *)

Bald sollte man bei diesen unerklärlichen Erscheinungen auf den Gedanken kommen, daß hier die Natur zu außergewöhnlichen Leistungen bestimmt sey; denn die an manchen andern Orten sonst so günstig wirkenden starken Abdachungen sind, außer dem Stein, auch hier nicht anzutreffen.

§. 152. Ich komme nun zur näheren Beschreibung der Leiste, dieses weltberühmten Weinpunktes, der unstreitig die erste Stelle nach dem Johannisberge in Deutschland einnimmt. Der Wein aus dieser Lage hat eine Blume, eine Zartheit und Feuer dabei, welche vereint das Köstlichste bilden, was man sich nur denken kann, weßhalb auch ihr Produkt mit dem des Johannisberges in die Schranken treten kann, und manchmal schon den Sieg für sich gewonnen hat. Schade nur, daß das Publikum so selten damit in Genuß kommt, denn die ganze Leiste, die nach Angabe des mich begleitenden Wingertsmeisters Villa mit Allem — Weinberge, Felsen, Festungswerke, Mauern ꝛc. — 84 Würzburger Morgen oder etwa 58 badische Morgen Fläche enthält, ist Kammergut, und der edle Rebensaft davon ist nur bestimmt, die königliche Tafel zu zieren.

*) Stuttgart liegt — nach jenen Angaben, nach welchen Würzburg 656 Fuß über der Meeresfläche liegt — 769 Fuß über derselben.
Ungemach.

Nur ausnahmsweise wird davon in gewöhnlichen Bouteillen abgegeben oder verschickt, je nach den verschiedenen Jahrgängen zu verschiedenen Preisen.

Das Historische dieser berühmten Stelle, das mir von Herrn Ungemach mitgetheilt wurde, ist folgendes:

Der Berg, worauf die Festung steht, heißt der Marienberg, welchen Namen auch die Festung trägt. Wie lange dieser Name dem Berge eigen sey, ist nicht bekannt. Auf diesem Berge stand schon vor fast anderthalbtausend Jahren eine Burg, gegen die Mitte des siebenten Jahrhunderts hin Sitz der „Graven von Wirzburg", von denen manche Spuren aus der Geschichte der Franken hervorblitzen, und von denen einer unter den Helden stand, welche um das Jahr 630 die Kämpfe der Merowingischen Frankenkönige gegen Samo, Chakan der Slaven, ausfochten. Denn am Maine wohnten und wohnen noch die Ostfranken, ein wahrer Stamm der Franken, welche im Jahre 326 unserer Zeitrechnung an der Zahl 30,000 vom Niederrhein an die Saale und an den Main zurückgezogen waren, und sich dort unter Herzog Genebald häuslich niedergelassen hatten, wo auf mäßigem Hügel ein festes Haus, einst des vergötterten Helden Artaun Sitz, später von dem fränkischen Häuptling Wirzo *) die Virteburch, Wirzoburg genannt, von der Natur selbst zum künftigen Vorort Ostfrankens bestimmt schien. Kreisförmig lagernde Hügel runden einen geräumigen Kessel, der die Sonnenstrahlen auffängt und preßt, während die Berge selbst den erwärmten Thalgrund vor Nordluft schützen, und bald war am rechten Stromufer aus Fischerhütten und Jagdgezelten eine zweite Gemeinde, Neuwirzeburg benannt, zum Unterschiede von dem gegenüberliegenden Schloß und dessen Burgfrieden, entstanden. Dieß ist jetzt die Stadt Würzburg; und jene alte Burg, späterhin und Jahrhunderte hindurch, bis zur Erbauung der neuen fürstlichen Residenz,

*) Verkürzung des Namens Wiricho oder Werdomar, das keltische Viridomar.

der Wohnsitz der Fürstbischöfe von Würzburg und Herzoge von Franken; das ist gegenwärtig die Feste Marienberg ob Würzburg, an deren südlichen Seite eine der edelsten Perlen deutscher Industrie gewonnen wird, welche — nebst noch vielem Anderen — den Worten des muthigen Britten Winfried Erfüllung gegeben hat, der, als er auf seiner Gebirgsfahrt in der Mitte des achten Jahrhunderts auch herab auf diese Stätte sah, in prophetischer Begeisterung ausrief: „Herrlich wirst du fortan bestehen, o Würzburg, kein Alltagsbild unter den Städten Germaniens."

Wann die ersten Reben hier gepflanzt worden seyen, ist nicht bekannt. Die gegenwärtig noch bestehenden Rebenanlagen aber müssen sich aus der Zeit der gegenwärtig noch bestehenden Fortifikation herschreiben, welche in der Zeit von 1642 — 1674 vorzüglich, dann fortlaufend bis 1746 durch den Fürstbischof Johann Philipp von Schönborn und dessen Nachfolger angelegt wurde. Die Mauern, durch welche die Schilde gebildet werden, wenigstens die gegenwärtig bestehenden, schreiben sich her aus den 1780er Jahren, zu welcher Zeit der Fürstbischof Franz Ludwig von Erthal dieselben fertigen ließ. Der Ausbruch des Kriege 1792 hinderte die bis jetzt noch nicht erfolgte Vollendung.

Die Leiste.

§. 153. Das, was man eigentlich die Leiste nennt, ist die südliche Abdachung des Berges, worauf die nicht unbedeutende Festung von Würzburg liegt, diese Seite, sowie die östliche, bestehen aus lauter Weinbergen, welche in den Befestigungsplan aufgenommen sind, und eigentlich zwischen den Festungswerken liegen, sie bilden gleichsam das Glacis der Festung, das aber vermöge seiner abschüssigen Lage weit stärkere Neigung hat, als es gewöhnlich bei den Außenwerken einer Festung der Fall ist. Alle diese verschiedene Parthien, wenigstens was zu Weinbergen angelegt ist, sind aber regelmäßig auf 21 Grad abgedacht, was wahrscheinlich mit den strategischen Verhältnissen übereinstimmen muß, die mir natürlich fremd sind.

Das ganze Weingelände ist vermöge der verschiedenen Befestigungs-Einrichtungen in mehrere große Abtheilungen getheilt, die auf ihrer nördlichen und westlichen Seite durch ungeheuere 50 bis 60 Fuß hohe Mauern abgeschlossen sind, an welche sich ebenfalls wieder ähnliche vorspringende Flügelmauern anschließen, wodurch gleichsam Sonnenfänge gebildet werden, wie sie nur die Kunst zu schaffen vermag, und wie sie nicht leicht die Natur uns so geben könnte. Man muß nur an einem solchen Tage, der für andere Stellen windig und unfreundlich wäre, diese Leiste besuchen, dann wird man bald von dem Glauben erfüllt werden, daß hier die Natur etwas Außerordentliches bereite. Denn wenn ringsum der Sturm und Wind braußt, so ist hier Ruhe und Friede bei den Elementen, und man glaubt in einem andern Klima zu sein. Kein Wunder also, daß hier die erste Traubenblüthe und die erste reife Trauben zu finden sind, was fast jedes Jahr in den Zeitungen veröffentlicht wird. Noch nie habe ich aber auch eine frühere Ankündigung von irgend einem anderen Orte gelesen, als von der Leiste, sie liefert immer das Erste — und auch das Beste.

§. 154. Mein Besuch im Jahre 1833, einem dem Weinbau höchst ungünstigen Jahre, fiel auf den 4. September, wo man außer dem Stein und Kallmuth noch nirgends genießbare Trauben finden konnte. Hier dagegen an der Leiste, besonders in der Nähe der ungeheuern Mauern, hatten die Trauben einen solchen Reifegrad, daß viele schon überreif waren, und von den Wespen verzehrt wurden, ihre Süße war so widerstehend, daß ich nur wenige genießen konnte, und mich bei fortgesetztem Genusse ein wahrer Widerwille gegen die allzusüßen Früchte ergriff. Selbst der ganz spät reifende Heremitage war von ganz delikatem Geschmack. Man hatte hier am 2. Juli schon schwarze genießbare Trauben, während man zwei Monate später, den 2. September an vielen Orten noch keine gefärbte oder auch genießbare Trauben hatte. Es ist also ein Abstand von 2 Monaten. So auffallend dieser Abstand in der Zeitigung ist, eben so auffallend ist aber auch die Qualität gegen andere Weine. Ich hatte das

Glück, Leisten-Weine in dem Hofkeller unter dem Schlosse von verschiedenen Jahrgängen kosten zu können, und überzeugte mich von der Wirklichkeit aller Präsumtionen, die man sich nur an der Leiste selbst von dem Produkte machen kann. Keine Feder vermag wohl eine richtige Schilderung des Eindrucks zu machen, den solch edle Tropfen beim Hinabgleiten über die Zunge verursachen. Solchen Wein kann man nur einen belebenden Balsam nennen.

§. 155. Bei dieser Gelegenheit will ich auch des großen Kellers erwähnen, der unter dem schönen königlichen Schlosse sich befindet; er ist ausgezeichnet in seiner Einrichtung und Größe, deßhalb verdient er auch öffentlich näher bezeichnet zu werden. Wenn man durch die große Treppe in den Keller gelangt, so stößt man zuerst auf eine große Rotunde, welche in der Mitte durch eine Säule getragen wird. Hier liegen gewöhnlich die edelsten und ältesten Weine in kleineren Fässern von mehreren Fudern, welche alle, so wie die des ganzen Kellers, mit Nummern bezeichnet sind. An der Säule befindet sich ein Sekretär, in welchem Schreibmaterialien, Bücher zur Buchführung, Verzeichnisse über die vorhandenen Weine ꝛc. aufbewahrt werden. Von dieser Rotunde führen mehrere mächtige Gewölbe sich aus, die in ungeheuere Hallen ausgehen, welche die verschiedenen Winkelrichtungen der Schloßfaçaden annehmen; diese großartige Gewölbgänge sind auf beiden Seiten mit ungeheueren Fässern von 5 bis 10 Fudern und noch mehr gespickt, welche nach bestimmten Vorschriften für die bezeichneten Stellen gemacht wurden, und wobei jeder Meister seine Kunst durch verschiedene Verzierungen, die bald in Aposteln, bald in sonstigen Heiligen bestehen, Preis gab. Am Schlusse dieser Gänge befindet sich abermal ein besonderes großes Gewölbe, in welches wahre Ungeheuer von Fässer angelegt sind, das Größte davon ist so hoch, daß man zu dessen Besteigung eine Leiter von 24 Sprossen nöthig hat. Dasselbe enthält 660 Eimer (12 Eimer sind 1 Fuder) und wurde anno 1784 gebaut. Unfern diesem, am Ende eines Gewölbes liegt in einem eigenen Verschlage ein Faß, das als Reliquie noch verehrt wird. Man nennt es das Schweden-

Faß. Als nämlich im Jahre 1540 die Schweden alles zerstörten, so blieb auf der Festung dieses Faß unbemerkt und verschont, so daß man es nach ihrem Abzuge noch gefüllt fand. Von jener Zeit an wurde also dieses Faß als ein Gegenstand der Merkwürdigkeit aufbewahrt, woran es natürlich mit jedem Jahr gewinnt. Merkwürdig ist aber gewiß dabei, daß vor nicht langer Zeit noch Wein darin gewesen sein soll.

Wer sich einen Begriff von der Größe dieser unterirdischen Welt machen möchte, der denke sich nur einen Raum, in welchem 289 solcher großer Fässer enthalten sind, die alle lechzend in geschlossener Reihe da liegen, und jetzt noch die vergangene Größe und Herrlichkeit ihrer Gründer verkündigen. Daß bei solcher Anlage alles in übereinstimmender Vollkommenheit ausgeführt wurde, läßt sich leicht denken, und man hat bei dem Glücke des Besitzes auch an mögliche Unglücksfälle gedacht. So z. B. ist der ganze Keller mit Steinplatten belegt, welche an der hinteren und vorderen Schaale, die das Faß trägt, mit einer Rinne versehen sind. An jeder Ecke dieser Gewölbe ist eine große wasserdichte steinerne Kufe angebracht, welche mit einem hölzernen Deckel versehen ist, und in welche alle die Rinnen ziehen, im Falle ein Faß anbrechend werden sollte, daß dahin der Wein laufe, und nicht verloren gehe. Diese Kufen sind so geräumig, daß sie den ganzen Inhalt eines solch großen Fasses aufzunehmen geeignet sind.

§. 156. Wirft man einen Rückblick auf jene Zeiten, wo solche Anstalten gegründet wurden, so sieht man, in welcher Machtvollkommenheit früher die Geistlichkeit stand, und welche Gefälle sie haben mußte, um nur eine solche Masse von leeren Räumen füllen zu können. Alle noch vorhandene, großartige Anstalten der Art, stammen noch aus den Zeiten der geistlichen Herrschaft, z. B. die Keller auf dem Johannisberg und Kloster Eberbach in Nassau, wo jetzt die herzoglichen Weine liegen, ferner die der Domdechanei in Hochheim am Main, in Worms, in Speier, wo aber in neuerer Zeit die bischöflichen Gebäude um den Dom abgebrochen, und zugleich die großen

Keller ausgebrochen wurden, um mit den Steinen die nahe gelegene Kaserne zu bauen.

Dann der große Keller des ehemaligen Klosters Triefenstein, worin der Kallmuthwein gelagert wurde, eben so haben die ehemalige Abtei Bronnbach, das Kloster in Gerlachsheim im Taubergrund und noch viele andere sehr bedeutende Keller, die alle noch mit den schönsten und größten Fässern belegt sind, die aber nutzlos, und vergangene bessere Zeiten verkündend, da liegen, da sie in unseren jetzigen Zeitverhältnissen, wo die großen Gefälle theils anderweitig benutzt werden, theils abgeschafft sind, nicht mehr in Gebrauch genommen werden können.

§. 157. Nach dieser Abschweifung in die Unterwelt kehre ich wieder zu der belobten Leiste zurück, um auch die Erziehung und den Rebsatz näher zu bezeichnen. Der Haupteingang zur Leiste ist innerhalb dem Thor hinter dem Arbeitshause, und man gelangt erst durch mehrere wohlverschlossene Thoren und Thüren zu derselben. Vorerst kommt man aber zu dem Schloßberge, welches die östliche Seite des Berges ist, und gerade im Angesichte der Stadt liegt. Dieser Theil ist ebenfalls mit Reben bepflanzt, die nach der gewöhnlichen in Würzburg üblichen Erziehung, die später beschrieben werden wird, behandelt werden. Diese Seite liefert nichts Ausgezeichnetes, daher ich sie auch nicht weiter berühren werde, und nur noch bemerken will, daß hier ebenfalls alles auf 21 Grad abgedacht ist. Eine der untersten Terrassen wird blos zum Fechserzug benutzt, wo viele Tausende von Rulandern und Traminern anno 1833 zu zweijährigen Würzlingen aus Blindreben erzogen wurden.

Von da aus gelangt man durch Kasematten und ein Festungs-Thor in die gute Leiste, wie sie mein Führer, der Aufseher davon, immer zu nennen beliebte. Wirklich gelangt man auch in eine andere Region, denn hier ist anderes Klima und andere Erziehung.

Das hier herrschende Klima habe ich schon geschildert, wir wollen uns nun auch mit der Erziehung und mit dem Rebsatze bekannt machen.

§. 158. Die Erziehung, welche noch vor wenigen Jahren ganz in dem hier üblichen Gebrauche beibehalten war, ist in der neuesten Zeit ganz umgemodelt, und in ganz sinnreicher Art durchgeführt worden. Nach der älteren Methode bekommt nämlich jeder Stock 3 großentheils 4 Pfähle, welche ins Quadrat ½ bis 1 Fuß vom Stocke in regelmäßigem Viereck oder Dreieck gesteckt werden, und an welche man hernach eben so viele Bögen befestigt. Dadurch werden die Reben so über das Land vertheilt, daß der Boden fast ganz bedeckt ist, und man keine offene Gassen sieht, höchstens daß man erkennen kann, wo der eigentliche Stock steht, gerade wie in Würtemberg, mit welcher Erziehung sie die meiste Aehnlichkeit hat. Die Unzweckmäßigkeit dieser Erziehung hat man nun in neuerer Zeit erkannt, und dagegen offene Gassen eingeführt. Man hat nämlich vergleichende Versuche mit dem Thermometer gemacht, und gefunden, daß die Temperatur auf dem Boden bei den offenen Gassen stets um 2 bis 3 Grade höher war, als bei der alten Erziehung. Dieser Unterschied, der für die Dauer eines Sommers schon bedeutend ist, hat die Direktion veranlaßt, durchgehends auf der Leiste die offenen Gassen einzuführen, was auch mit dem besten Erfolge bis jetzt geschehen ist, indem dadurch die Reben mehr Luft bekommen, die Blüthe sicherer vorübergehen kann, und nicht so viel durch Nässe leidet, folglich auch der Ertrag gesteigert wird.*) Bei dieser neueren Einrichtung wurde nämlich das alte Verhältniß der Bogen und Pfähle beibehalten, und ihnen nur eine andere Stelle angewiesen. Die Stöcke stehen nämlich

*) Bis zum Jahre 1832 war hier die in ganz Franken übliche Erziehungsart der Reben üblich. Allein nachdem der bürgerspitälische Rentbeamte Ungemach von 1822 an die geradzeilige Methode der offenen Gassen in mehreren Weinbergen seiner Stiftung, namentlich am Schalksberge anno 1823, und später auch am Lindelsberge und Stein eingeführt und nach vielen Kämpfen endlich die Zweckmäßigkeit und Vorzüglichkeit derselben über die alte Methode überzeugend bewiesen hatte, fand sich auch die königl. Regierung veranlaßt, diese Methode in den ärarialischen Weinbergen einführen zu lassen.

4 Fuß von einander, und jeder hatte 4 Pfähle, die 1 Fuß vom Stocke ins Quadrat gesteckt wurden; jetzt werden diese 4 Pfähle auf den ganzen Raum der Entfernung in einer Linie ausgesteckt, und zwar jeder 1 Fuß von dem andern entfernt, wo also eben so viele Pfähle auf diese 4 Fuß Entfernung gebraucht worden.

NB. Im Frühjahre stecken die Männer die Pfähle und schlagen sie mit der Schlaghaue ein, und hinten nach besorgen die Weibsleute das Niederziehen oder Bögen machen.

Durch diese Abänderung stecken die Pfähle alle in einer Linie, jeder 1 Fuß von dem andern entfernt, und bilden ein ununterbrochenes Spalier und 4 Fuß breite offene Gassen, wodurch Luft und Sonne ganz vortheilhaft einwirken können. Mit dieser veränderten Pfahlsteckung mußte aber auch eine Aenderung im Bogenmachen (hier Niederziehen genannt) vorgenommen werden, indem das bisher Uebliche zur Neuerung nicht mehr paßt. Deßhalb wurden statt ganzen Bogen nur halbe gemacht, und diese in einander eingetheilt, wie in Figur 27 vorgezeichnet ist.*) Jeder Stock behält also wie bisher seine 4 Schenkel, und nur die Tragreben werden verhältnißmäßig in 4 Halbbogen vertheilt, weßhalb man sie auch füglich die vierschenkliche Halbbogen-Erziehung nennen kann. Diese Umgestaltung der allgemein üblichen, nämlich der drei- und vierschenklichen Bogen-Erziehung, die ganz der würtembergischen ähnlich ist, und nur durch kürzere Schenkel von jener sich unterscheidet, sollte in ganz Franken eingeführt werden, was auch allmählich noch geschehen wird, indem schon mehrere die Zweckmäßigkeit dieser Erziehung anerkannt haben, die gewiß jeden einsichtsvollen Weinproduzenten ansprechen muß.**)

---

*) Durch diese Behandlung werden auch nicht so viele Augen weggebrochen, als bei den früheren, wo während dem Hacken und nachherigem Bogenmachen gar viele Augen abgestoßen wurden.

**) Wie doch immer nur das Gute aus einem gewissen Kampfe hervorgehen muß, beweist die Einführung dieser augenfälligen Verbesse-

§. 159. Zu bemerken ist noch, daß die Wände theilweise auch mit Reben etwas bekleidet sind, wobei gerade wie bei den würtembergischen Kammerzen die Pfähle ¾ Fuß von einander senkrecht angebracht sind. Die Erziehung daran geschieht aber ohne bestimmte Regel und Ordnung, daher sie keine nähere Bezeichnung verdient, jedoch darf nicht verkannt werden, daß an ihnen immer die ersten Trauben reif werden. Es ist daher jammer Schade, daß auf diese Wände zu wenig Aufmerksamkeit verwendet wird; durch eine zweckmäßige Behandlung, besonders durch den Winkelschnitt, könnte man diese ungeheure Mauern wenigstens bis auf 12 — 15 Fuß mit Reben bekleiden, und so durch richtige Benutzung dieser großen Flächen den gewöhnlichen Ertrag auf mehrere Tausend Gulden erhöhen, hiezu

rung. Zum Troste für ähnliche Kämpfer, wie zum Beispiele für manche Kämpfende will ich hier einen Auszug aus einem Briefe mittheilen, den mir der Stifter dieser Verbesserung schrieb. Seine eigene Worte sind folgende:

„Ich habe nämlich schon 1822 diese geradzeilige Methode, oder „die offenen Gassen, wie Sie es nennen, in allen jenen bürgerspi„tälischen Weinbergen, welche regelmäßig genug angelegt waren, und „daher diese Methode anwenden ließen (denn der alte Steinwein„berg bietet keine geraden Zeilen dar, und dennoch habe ich an ei„nigen Stellen diese Methode durchgeführt) eingeführt. Alsbald er„hob sich der Widerspruch von allen jenen Personen, welche bis da„hin als die ersten Weinbauer gegolten hatten. Man machte die „erbärmlichsten und sinnlosesten Einwendungen dagegen. Dieß ver„anlaßte den hiesigen Stadtmagistrat, welcher über das Bürgerhospi„tal die Oberaufsicht hat, eine Kommission sogenannter Sachver„ständigen über meine Neuerungen zu befragen. Diese Kommission „war **dagegen**. Der Magistrat aber war klug genug, mir zu ge„statten, diese Methode in der Art fortzuführen, daß ein Weinberg „halb nach meiner, und halb nach der alten Methode behandelt „werde, und von mir die differirenden Resultate nach mehrjähriger „Erfahrung vorgelegt werden sollten. Die von mir später eingeführte „Abwägung des Mostes aus diesen verschiedenartig gezogenen Reben „lieferten nun den deutlichen Beweis von den Vorzügen meiner „Methode. So hatte ich endlich die Menschen überzeugt, und es „ließ sich nichts mehr einwenden. **Nun erst**, nämlich 1832, wurde „in den ärarialischen Weinbergen **meine Methode nachgeahmt**.“

müßten aber einige Weinbergsmänner eigens bestimmt werden, welche die Behandlung allein zu besorgen hätten, und diese wären auch den ganzen Sommer damit beschäftiget. Solche Kunstanlagen müssen auch immer durch einen und denselben Mann besorgt werden, weil man immer nach einem gewissen Plane arbeiten muß, den man allmählich verfolgt; kommen solche Anlagen jedes Jahr unter eine andere Hand, so ist ihr Mißlingen unvermeidlich. Aus diesem Grunde sind auch die vorhandenen Spaliere in sehr tadlenswerthem Zustande, weil ihnen nicht auf diese Art die gehörige Aufmerksamkeit gegönnt wird. Es ist wirklich ein großer Schaden für die Verwaltung, denn man könnte mehrere Morgen Fläche an diesen Mauern gewinnen, welche die besten Trauben liefern würden, ohne daß man eine Hacke zu deren Bearbeitung bedürfte, was in ökonomischer Hinsicht doppelte Ersparniß ist.

§. 160. Ich komme nun zu den in der Leiste vorhandenen Rebsorten. Dabei muß ich aber die verschiedenen Abtheilungen bezeichnen, aus welchen die ganze Leiste besteht. Die sogenannte gute Leiste mit a bezeichnet, enthält 2 Morgen südöstlich und 11 Morgen rein südlich. Der Rebsatz ist größtentheils Riesling und Traminer und etwa ein Drittel Grobes, (das ist Elbling) ferner sind viele fränkische Trauben*) etwas Gutedel und etwas schwarze eingemengt.**)

*) Diese fränkische sind ihrer ganzen Beschaffenheit nach nichts anders, als ein weißer Traminer, der aber sehr fruchtbar ist, und große Trauben gibt. Durch diese große Trauben unterscheidet er sich von dem weißen Traminer in Rheinbaiern, der gewöhnlich aus dem rothen ausgeartet, und wenig fruchtbar ist, wenigstens nur kleine Trauben gibt, sonst aber Blatt und Beerenform ganz mit ihm gemein hat.

**) Früher wurde gegen den Herbst hin immer jede Woche ein auch zwei Mal ein Bote nach München geschickt, der eine Schachtel mit Trauben nach Hof bringen mußte, wofür er jedesmal dorten bezahlt wurde. Die Unverschämtheit eines solchen gab vor kurzer Zeit Veranlassung, daß man jetzt sich hiezu der Eilwagen bedient, wo sie ganz vortrefflich dorten ankommen, und zwar in schnellerer Zeit und mit weniger Kosten.

Nebst diesen traf ich hier noch eine Traube in ziemlicher Anzahl, die aus Frankreich hieher gebracht wurde. Man nennt sie Eremitage. Diese zog meine besondere Aufmerksamkeit auf sich. Sie ist im reifen Zustande eine gelbbräunliche Traube, gerade wie der weiße Traminer, hat aber einen vortrefflich aromatischen Geschmack, der zwischen einem reifen Riesling und einem Muskateller inne steht, jedoch nähert sich derselbe keinem von beiden, er hat nicht die feine Blume des Rieslings, aber auch nicht das Grelle des Muskateller, und sein Geschmack nähert sich dem des gelben Ginsters Spartium Scoparium, oder s. v. zu sagen dem Katzenpiß. Doch dieser Vergleich beeinträchtigt nichts desto weniger seinen Werth, denn man sagt ja auch von dem beliebten Muskateller, sein Geschmack sei Wanzenartig, und doch ißt man ihn gerne. Ich bin der Ueberzeugung, daß, nach dem innern Gehalte der Traube zu schließen, aus derselben in gehöriger Quantität, ein ausgezeichneter Wein gewonnen werden müßte, der dem berühmten Eremitage von Frankreich nahe kommen müßte.*)

§. 161. Bei der Lese wird eine Auslese veranstaltet, nämlich zuerst werden die schwarzen abgeschnitten, dann werden die Riesling und Traminer ausgewählt, und zuletzt wird alles Uebrige, Grobes, Gutedel &c. sämmtlich abgenommen und unter dem Namen Mischling eingekellert. Nebst der Auslese werden auch noch die Trauben gereutert, d. h. abgebeert durch ein Sieb, wodurch der Most sehr zart wird, und zu diesem wird der Vorlauf an der Presse noch in ein besonderes Faß gefüllt, damit ja der Wein die möglichste Lieblichkeit erhalte.

---

*) Die berühmten Weinberge von Eremitage befinden sich an einem Granitberge, auf dem linken Ufer der Rhone, hinter der Stadt Tain bei Valençe. Hier werden schwarze und weiße Trauben gepflanzt, und die Reben auf 18 Zoll vom Boden abgeschnitten, ohne irgend einer Unterstützung mit einem Pfahl. Der rothe Wein wird aus der Traube Siras, und der weiße aus der Marsanne und Roussane gewonnen. (S. Henderson's Geschichte der Weine pag. 186.)

Da hier, wie früher schon angegeben ist, die Zeitigung so frühe gegen die übrigen Weinberge eintritt, und diese doch erst im allgemeinen Herbste gelesen werden, so tritt hier ein natürliches Spätherbsten ein, was man im Rheingau mit Hülfe der Zeit nur bewerkstelligen kann.

§. 162. Nach der Abtheilung a von 13 Morgen folgt die Abtheilung b von 8 Morgen, welche ebenfalls noch die gute Leiste genannt wird; sie ist ganz südlich mit nur Neigung nach West. Alles Uebrige — Abdachung, Rebsatz rc. ist dasselbe, wie bei a. Nach dieser kommt die äußere Leiste in derselben Exposition wie b, die ebenfalls vortrefflichen Wein gibt, da größtentheils Traminer und Riesling darin sind.

An diese genannte schließen sich unterhalb und an den Seiten noch mehrere Abtheilungen an, die theils mit noch ganz altem Rebsatze besonders Elblingen bepflanzt sind, theils aber auch neu mit Traminern und Rieslingen ganz rein bepflanzt sind, und noch keine Tragbarkeit zeigen.

§. 163. Die Arbeiten an der Leiste werden durch einen einzigen Aufseher besorgt, welcher alle Geschäfte leitet, und zwar mit möglichstem Vortheile.

Bei den Hackarbeiten werden gewöhnlich 30 bis 40 Menschen zugleich bestellt, wo der Mann 36 kr. und das Weibsbild 32 kr. per Tag, aber ohne allen Nebengenuß, bekommt. Es wird da von Morgens 5 Uhr bis 9 Uhr gearbeitet, dann ist eine Ruhestunde bis 10 Uhr. Von 10 bis 1 Uhr wird wieder gearbeitet, und von 1 bis 2 Uhr ist Ruhestunde. Von 2 bis 6 Uhr ist wieder die Zeit zum Arbeiten bestimmt, und dann ist Feierabend. Während diesen Arbeiten ist immer eine Person beschäftiget Wasser zu tragen, und eine andere, dasselbe zum Trinken zu reichen. Keiner darf während der Arbeit Taback rauchen.

§. 164. Der Dünger wird aller von oben aus der Festung an einer Ecke der hohen Mauern herabgeworfen, und von da aus herumgetragen, weil man nicht in die Weinberge fahren kann.

§. 165. Alles hier nicht Genannte ist in der bald folgenden Beschreibung der allgemeinen Erziehung begriffen.

§. 166. Ich komme nun zur zweitbesten Weinlage Würzburgs, dem Stein, welcher ebenfalls ein köstliches Produkt liefert, und dessen hoher Ruf schon vor mehreren Jahrhunderten weithin erscholl. In dem großen Rathskeller zu Frankfurt befand sich noch vor Kurzem ein alter Reim, der hierauf Bezug hat, nämlich:

„Zu Deidesheim am Grein,
„Zu Hochheim am Main,
„Zu Würzburg am Stein,
„Da wächst der beste Wein."

§. 167. Der eigentliche Steinberg, welcher der Ausgang des vornen erwähnten Bergrückens ist, und aus Flötzkalk oder älterem Muschelkalk besteht, bildet einen schwachen Halbzirkel mit südlicher Exposition, und 25 bis 30 Grad, an einer besonders steilen Stelle sogar 49 Grad Abdachung, und wird ganz dicht vom Main bespült, der bedeutenden Einfluß auf die Reife der Trauben hat; denn wenn man zur Mittagszeit bei Sonnenschein in den Weinbergen ist, wo derselbe ohnehin an den Mauern anprellt, so empfindet man ordentlich die Doppelwirkung der vom Wasserspiegel herüber geworfenen Lichtstrahlen, die sich dann hier mit den unmittelbar von der Sonne ausgehenden, kreutzen und vereinen, wodurch zur Zeit starker Sonnenhitze, für den Besuchenden eine wahre Unbehaglichkeit entsteht, und man fühlt gleichsam, daß man — wenn ich mich des Ausdrucks bedienen darf — zwischen zwei Feuern sich befindet. Dieß gleichsam erhöhte Klima, das durch die Exhalation des Flusses in seiner fruchtbaren Wirkung noch gesteigert wird, wirkt aber sehr produktiv auf die edlen Früchte, so daß auch hier, wie an der Leiste, die Trauben weit früher reifen, als an dem ganz nahe gelegenen Schalksberge, dem aber das Wasser und die starke Abdachung fehlt. Bemerkenswerth ist dabei, daß die obere Abtheilungen (hier Schilde genannt) des Stein, die dem Scheitel des Berges zuführen, geringen Wein

geben, und auch deßhalb in den Verkaufspreisen gering stehen, während die im untern, dem Wasser näher gelegenen Theile, sehr theuer bezahlt werden.

§. 168. Der ganze Steinberg hat, wie gesagt, eine vortreffliche Lage von südlicher Exposition, die sich am Endpunkte des Berges im Halbzirkel bis gegen Westen dreht. Er ist durchaus nur in den Händen vermöglicher Besitzer; sehr Vieles davon ist Eigenthum des Königs, und stammt von den aufgehobenen ehemaligen geistlichen Stiftungen ab. Einiges gehört auch dem Juliusspitale, dem Fürsten von Wertheim u. a. m.

§. 169. Der beste Theil des Steinberges, der auch die stärkste Abdachungen hat, namentlich die von 49 Grad, wo nur durch hohe Mauern eine Baufähigkeit erzielt werden konnte, gehört dem katholischen Bürgerhospital und enthält 10¼ Morgen 13¾ Ruthen alter Messung. Das ganze Stück ist zinsfrei, und freieigen, mit Ausnahme von dreiviertel Morgen, als die vorderste Spitze des Weinberges, wovon an das Stadtbauamt ein jährlicher Grundzins von 6 Heller fränkisch, oder 2$\frac{1}{4}\frac{5}{8}$ Kreuzer rheinisch entrichtet werden muß, wofür das Stadtbauamt den Weg zu dem um den Weinberg oben herumziehenden sogenannten Bubenpfad in baulichem Stande erhalten muß. Gerade dieser Weinberg ist der beste unter allen Weinbergen am Stein, und liefert den seit Jahrhunderten berühmten Heiliggeist-Wein, weil das Bürgerhospital selbst zum heiligen Geist heißt, und diesen im Siegel führt, mit welchem seit Jahrhunderten die Bouteillen gesiegelt werden. Dieser Heiliggeist-Wein kann auch nur ächt von dem Rentamte des Bürgerhospitals bezogen werden, wo man ihn in sogenannten Boksbeuteln erhält, welche theils in halben, theils in ganzen Boksbeuteln versiegelt abgegeben werden. Diese Boksbeutel sind Bouteillen mit weitem breitgedrückten Bauche und kurzem Halse, wie man an vielen Orten Wein-

probebouteillen hat, die man wegen ihrer breiten Form leicht in Sack stecken kann. *)

Diese Steinweinberge des Hospitals sind größtentheils Schenkungen und milde Stiftungen aus früherer Zeit. So z. B. wurde ein Theil derselben, 3 Morgen enthaltend, im Jahre 1356 von Eck von Richte dem Hospital geschenkt. Ein anderer Theil, ebenfalls 3 Morgen wurden 1407 von einem Chorherren zu St. Johannis im Haug für 83 fl. fränkisch (1 fl. fränkisch ist 1 fl. 15 kr. rheinisch) erkauft. Ein anderer Theil zu 2 Morgen wurde 1429 der Stiftung statt Pfründgeld für Hannes Schmalz eingeräumt. Die übrigen Theile wurden anno 1647 und später erkauft.

§. 170. Die anderen Weinberge des Bürgerhospitals am Schalksberge, Lindelsberge, Grombühl u. s. w. sind später, als jene am Stein, doch meistens vor mehreren Jahrhunderten, theils durch Kauf, theils durch Schenkung erworben worden. Die Jahre und der Ort der Erwerbung können aber, obgleich die Rechnungen von 1495 noch vorhanden sind, nicht genau angegeben werden.

§. 171. Was die organische Einrichtung der Hospital-Stein-Weinberge betrifft, so sind diese, wie sich wohl von solcher Verwaltung erwarten läßt, ganz vortrefflich gehalten Da wo die Abdachungen stark sind, erheben sich zum Schutze imposante Mauern, welche die verschiedene Schilde tragen. Die Mauern bilden wieder besondere Wärmefänge, die nur wohlthuend auf das Produkt wirken können, was man auch an der vorangeschrittenen Reife der Trauben erkennen kann, in Betracht gegen die andere Weinberge. — Wären die Mauern vollständig mit Reben bekleidet, um wie Vieles könnte der Ertrag gesteigert werden!

---

*) Ein ganzer Boksbeutel enthält eine Würzburger Maas oder 32 Unzen = 64 Loth an Gewicht Ein halber Boksbeutel enthält eine halbe Maas oder 16 Unzen = 32 Loth. Dieß ist ein Seitel. Ein Würzburger Schoppen enthält ein Viertelmaas oder 8 Unzen.

§. 172. Besondere Erwähnung verdient die zweckmäßige Anstalt wie das Wasser bei starken Gewitterregen abgeführt wird, ohne dem Gelände besonderen Schaden zu bringen. Es sind nämlich im Jahre 1832 nach Angabe des Rentbeamten Ungemach in verschiedenen Richtungen gemauerte Wasserkanäle, welche das Wasser aufnehmen, angebracht worden; diese führen das Wasser in große ausgemauerte Fanggruben, wo es Zeit hat, den mitgeführten Schlamm und die Erde abzusetzen, die dann seiner Zeit wieder an die frühere Stelle zurück gebracht wird.

Solche Fanggruben sind für einen Weinberg eine große Wohlthat, indem sie die durch Schlagregen oft schnell weggeführte Bauerde auffangen, und man im Stande ist, dem Boden das Verlorne wieder geben zu können.

§. 173. Der dominirende Rebsatz in dem Hospital-Weinberge ist der Elbling, der nur mit wenigen Rieslingen und einigen andern Traubensorten untermengt ist. In neuerer Zeit wurden aber mehrere Abtheilungen unter der vortrefflichen Verwaltung des dortigen Rentbeamten Ungemach*) mit einem Satze von Rieslingen, Traminern und Ruländern angelegt, auch stehen die noch mit Elbling bepflanzte Schilde schon auf dem Todenregister, so daß im Verlaufe von einem Jahrzehent das Ganze nach einem eigentlichen Wirthschaftsplane umgestaltet sein wird. Unbegreiflich ist es, daß man für solche ausgezeichnete Stellen nicht früher einen besseren Rebsatz wählte, von dem man sich nur das Vortrefflichste versprechen kann. Wenn man die Produkte der verflossenen Jahre, nämlich von 1783 bis zu unserer Zeit genießt, und diese nur vortrefflich finden kann, wie mögen erst dieselbe aus edlem Rebsatze werden, wenn die aus gemeinem schon so vorzüglich geworden sind. Der Güte meines Freundes, des rühm-

*) Derselbe hat im Jahre 1833 ein Journal für den deutschen Weinbau herauszugeben beabsichtigt, wurde aber von den zu hoffenden Mitarbeitern zu wenig unterstützt, so daß er das Vorhaben wieder aufgab, obschon er selbst eine Masse von schätzbaren Materialien zu diesem Behufe schon in Bereitschaft hatte.

lichst erwähnten Rentbeamten, habe ich zu danken, daß mir Proben der verschiedenen köstlichen Weine aus dem Spitalkeller gereicht wurden. Sie gaben mir wirklich einen hohen Begriff von dem berühmten Stein, der bald noch weit Edleres zu liefern verspricht, wenn die neue Anlagen ihren Segen spenden werden. Unter diesen Weinen sind welche, die ganz den Karakter der spanischen Weine an sich tragen, und wohl werth sind, per Bouteille mit einem Dukaten bezahlt zu werden.

§. 174. Die Erziehung ist die gewöhnliche hier übliche, wo die Unregelmäßigkeit der Stöcke es nicht zuläßt, die geradzeiligen Gassen einzuführen. Die neuern Anlagen sind und werden natürlich nur in geraden Linien und offenen breiten Gassen gehalten. Die Mauern könnten hier auch besser benutzt und der Ertrag dadurch erhöht werden.

§. 175. Ich komme nun zur Folgereihen Beantwortung der bekannten Fragen, um ein verständliches Bild des ganzen Weinbaues geben zu können, der so ziemlich das Original des weiteren fränkischen Weinbaues sein soll.

§. 176. Der Boden besteht gewöhnlich aus kalkhaltigem Thon, oder aus Leimen, der je nach Lage, mehr oder weniger mit Kalktrümmern gemengt ist.

§. 177. Das Gestein als Unterlager, woraus die ganze Umgegend von Würzburg besteht, ist Flötzkalk oder älterer Muschelkalk. Dasselbe Gestein, wie es in den Rebengegenden von Würtemberg vorkommt, mit dem es auch durch den Taubergrund und das Jaxtthal zusammenhängt. Dieß Lager beginnt nämlich zu Lengfurt am Kallmuth, wo es sich auf Sandstein auffsetzt und dehnt sich von da über ganz Franken aus. Mit dem Taubergrunde steht es in unmittelbarer Verbindung, wird aber durch ein Hochland, das zwischen dem Maine und der Tauber liegt, auf bedeutende Strecken durch Bauboden bedeckt. Von der Tauber zieht sich das Lager in ununterbrochener Verbindung herab bis zum Neckar, wo es bei Mosbach wieder, wie zu Lengfurt, auf dem Sandstein beginnt, und

oberhalb Kannstadt und im Eingange des Remsthales durch Ueberlagerung vom Keuper verschwindet. Von da drückt es sich herüber gegen das badische Gebiet, nachdem es vorher theilweise von Keupersandstein, Keupermergel und Keupergyps überlagert war, und erreicht seine Endpunkte bei Pforzheim, Durlach und Wiesloch.

§. 178. Das Verjüngen der Weinberge durch Aushauen, Rotten und Wiederbepflanzen ist hier so ziemlich allgemein eingeführt, dennoch sind hier noch Viele, welche die in ganz Franken übliche Methode beibehalten, welche in Folgendem besteht: Es werden die abgehende Stärke immer durch junge Wurzelreben ersetzt, die man hier Fechser nennt. Man nennt dieß Ausgruben. Zu dem Ende wird an die zu besetzende Stelle im Weinberge ein Loch von 2 Fuß im Quadrate und von anderthalb Fuß in der Tiefe ausgegraben, und hierin der Fechser in einem fast rechten Winkel so eingelegt, daß das Wurzelende gegen den Berg steht. Zugleich wird ein Stickelchen von Holz in 20 Zoll Länge, das man Zeichen oder Ziel nennt, auf die bezeichnete Stelle eingesteckt, und das Köpfchen des Stockes, das man Haupt nennt, mit einer kleinen Weide so an das Ziel gebunden, daß wenn die ausgeworfene Erde wieder eingezogen ist, das Haupt etwa einen Zoll unter der Bodenfläche zu stehen kömmt.

§. 179. Die Fechser werden zu diesem Behufe in verschiedenen Orten gezogen, namentlich in Leinach, Zell, Heidingsfeld, Nüdlingen bei Kissingen u. a. m. Die Anlagen hiezu nennt man Fechserzüge. Zu dem Zwecke werden an nördlichen Stellen, die guten Leimenboden haben, Reben in 3½ bis 4 Fuß Quadrat Entfernung angelegt, wie wenn man einen Weinberg anlegen wollte, wobei man durch mehrjähriges Abwerfen der Reben einen Kopf zu bilden trachtet. Sind nach 3 bis 4 Jahren die Reben so stark gewachsen, daß man sie umbiegen kann, so werden im Frühjahre von jedem Stocke 3 bis 4 Reben in verschiedenen Richtungen ½ Fuß tief in den Boden gelegt, welche den Sommer über sich bewurzeln und künftiges Frühjahr vom Stocke abgeschnitten werden. Die den Sommer über aus dem Kopfe getriebene Ruthen

werden dann das künftige Frühjahr wieder eingelegt, und wieder grüne Ruthen nachgezogen, und so fort, wobei man sich des Ausdrucks bedient, man habe Eier mit sammt den Jungen. Da man solche Anlagen mehr wegen der Fechserziehung, als wegen Weingewinnung macht, so verzichtet man auf einen guten Weinertrag, und begnügt sich nur damit, was man etwa an den Einlegern gewinnen kann, die indessen immerhin einen ordentlichen Ertrag noch geben. Daß solche Fechserzüge an nördlichen Stellen angelegt werden, ist ganz der Sache gemäß, weil hier die Reben immer weit stärker wachsen, als in südlichen Lagen, da sie mehr Feuchtigkeit haben. Daß Weinberge in nördlichen Lagen mehr Wein geben, als in südlichen, ist eine längst bekannte Sache, daher die Lust so Mancher, an geringen Lagen Weinberge anzulegen. Der gute Ertrag entschädigt wieder für die schlechte Qualität, zumal wenn es dem Besitzer gelingt, das Schlechte dem Guten beizuschmuggeln, und unter dem Namen der besseren Lagen zu verkaufen, was leider so häufig der Fall ist.

Nicht selten werden auch bei jungen Anlagen die Reben des dritten und vierten Jahres eingebogen, und zur Fechserzucht in die Erde gelegt, damit man ein starkes Haupt (Kopf) bekömmt. Dadurch kommt man aber im Ertrage zurück, da solche Weinberge erst in späteren Jahren zu Bögen angeschnitten werden können. Manche ziehen auch die Fechser in ihren gewöhnlichen Weinbergen durch Ablegen einer Ruthe vom Stocke. Wer nun beim Ankauf eine besondere Auswahl in den Rebsorten treffen will, der geht kurz vor der Lese in die Weinberge, und bezeichnet sich die Sorten nach den Trauben, oder läßt sie sogleich ausziehen, um ganz überzeugt zu sein, daß er nur das Gewünschte erhält. Solche auserlesene Stöcke, namentlich Riesling und Traminer, kosten aber 2 preußische Thaler per 100, während solche von dem gewöhnlichen gemengten Satze 48 kr. auch nur 24 kr. kosten, wenn der Markt überfüllt ist, wohin sie Frühjahrs auf Kärrchen und Wägen gebracht werden.

§. 180. In neuerer Zeit, besonders durch die guten Vorbilder auf der Leiste und dem Stein veranlaßt, ist man doch an vielen

Stellen der Weinberge Würzburgs davon abgekommen, die Nachbesserung durch Fechser in alten abgehenden Weinbergen fortzuführen, und man ist jetzt schon an vielen Stellen bemüht, die Verjüngung durch neue Rottanlagen zu bewerkstelligen, zu dessen Behuf man mehrere Jahre mit Klee, **Trifolium pratense** mit Esparsette **Hedysarum onobrychis** oder Luzerne **Medicago sativa** einpflanzt und dann den Boden 2 bis 3 Fuß tief rottet, was man hier Wenden heißt. (Diese Benennung finde ich sehr zweckmäßig und ist jedenfalls besser als Rotten.) Hiebei wird wo möglich an einem Ende des Weinberges eine ziemlich bedeutende Masse von ausgehobener Erde angehäuft, die man dazu bestimmt, vom dritten bis zum sechsten Jahre über den jungen Weinberg wieder auszubreiten, damit die Häupter mit Erde bedeckt bleiben. Die Stelle, wo diese Erde gelegen, wird dann später nach Entfernung derselben wieder mit Reben bepflanzt.

§. 181. Das Rotten geschieht mehrentheils gegen Winter, auch im Frühjahre, wobei man bemüht ist, wenn der Boden 2 Fuß tief ausgehoben ist, mit dem Karst (siehe Fig. 28) die untere Erde noch etwas aufzuhauen.

§. 182. Das Anpflanzen geschieht auf mehrfache Art. Viele legen die Reben, Rauholz (Blindholz) oder Fechser, schon beim Wenden ein, wobei man das Rauholz auf 2 Fuß Länge nimmt; Viele machen auch Stufen (Gruben) mit dem Karste, wobei die Reben gegen den Berg gelegt werden. Manche lassen sie auch einstoßen, wie im Rheingau, wo mit einem Setzholze ein senkrechtes Loch in den Boden gestoßen wird, in welches zwei anderthalb Fuß lange Rauhölzer gesteckt werden, zu welchen man etwas zarten Grund laufen läßt, damit sie eher sich bewurzeln. Bei dem Stufen so wie beim Wenden wird aber keine fremde Erde beigegeben.

Manche machen auch die Anpflanzung mit sogenannten Geisbärten, es sind dieß dieselben, die man an Rhein Wurzelreben nennt. Zur Erziehung dieser Geißbärte wird nämlich das Rauholz in Reihen von 1 Fuß Entfernung in den Boden gelegt, und

da 2 Jahre liegen gelassen, wornach sie herausgenommen und verpflanzt werden. Man läßt sie deßhalb 2 Jahre liegen, um bei der Anpflanzung sicherer zu seyn, weil im zweiten Jahre wieder viele von den einjährigen absterben. Sie werden im zweiten Frühjahr etwas abgestutzt.

Auf dem nordöstlichen Theile der Leiste wird einer der unteren Schilde zur Anzucht solcher Geißbärte benutzt; man nennt es in der Weinbergssprache eine Rauhholzschule.

Im Frühlinge 1835 hat sich ein Aktienverein zur Gründung einer Reb- oder Fechserschule gebildet, welcher ein passendes Grundstück von 3½ Morgen angekauft und ein anderes eben so großes auf 15 Jahre gepachtet, beide sodann mit

Rieslingen 40,000,
Traminern 40,000,
Ruländern 40,000,
Schwarzclävnern 60,000,

bepflanzt hat, um diese Sorten rein zu haben und zu verbreiten.

§. 183. Bei einer ersten Anlage werden die Reben auf 3½ Fuß, seltener auf 4 Fuß in's Gevierte gesetzt. Die Endzeilen werden 2 Fuß vom Grenzsteine angelegt, so daß also die Nachbarszeilen auf 4 Fuß Entfernung kommen. Immerhin bildet nur eine Rebe den Stock, wenn gleich zwei Rauhhölzer anwachsen, wovon später eines entfernt wird.

§. 184. Im zweiten oder künftigen Frühjahre wird der Trieb bis auf ein Auge abgeschnitten, was man Abreißen nennt, dann wird dieses Aug noch abgestoßen, damit die Triebe aus dem Kopf kommen müssen. So werden sie noch zwei Frühjahre fortbehandelt, immer werden die Triebe bis auf ein Auge abgeschnitten, und dieses letzte noch getödtet.*) Dadurch bildet sich allmählich ein

*) In der oberen Maingegend werden die Triebe nicht so kurz weggeschnitten, sondern man läßt Sturzeln von 6 Zoll Länge stehen, an welchen man die Augen bis auf das Haupt abschneidet, oft sogar die

so starker Wulst, daß er in den 3 Jahren klein faustdick wird, was man das Haupt nennt, und worauf man in Franken so wie im Taubergrunde so vielen Werth legt.

§. 185. Im fünften Frühjahre erst werden dem Stocke je nach seiner Stärke entweder 2 bis 3 Zapfen von 3 Augen, oder 2 Zapfen und eine Rebe von 5 bis 7 Augen angeschnitten, und die Triebe an beigesteckte Pfähle geheftet. Diese Zapfen — auch Sturzeln genannt — bilden nun bis zum künftigen Jahre kurze Schenkel, worauf mehrere Tragreben stehen; allein alle diese Schenkel werden wieder dicht am Haupte weggeschnitten, und abermal Zapfen und kurze Reben angeschnitten, bis zum siebenten Jahre, wo nochmals alle Schenkel abgeworfen und wieder neue Hölzer aus dem Haupte nachgezogen werden.

§. 186. Erst im achten Jahre werden 3 und 4 lange kräftige Reben zu Bogen angeschnitten, welche stehen bleiben (s. Fig. 29). Zu dem Zwecke werden 4 Pfähle in's Gevierte, jeder etwa einen starken Schuh vom Haupte entfernt, in den Boden gesteckt, und die Reben einwärts gebogen, und zwar auf einer Seite des Pfahls hin und auf der andern Seite zurück, so daß der Pfahl in dem Bogen steckt, nicht auf der Seite des Bogens, wie in Würtemberg. Deßfalls wird auch das Ende der Bogrebe nicht an den Schenkel der Rebe selbst, sondern unten an den Pfahl befestiget. Hat aber der Stock nur drei gute und eine schwache Rebe, so wird diese schwache nicht zu einem ganzen Bogen, sondern nur zu einem Halbbogen, der aufrecht steht, an den Pfahl geheftet, auch wenn eine Rebe zu markig und dick ist, so daß man sie nicht ganz biegen kann, so wird sie ebenfalls zu einem Halbbogen angeschnitten, was man einen Galgen nennt.

§. 187. Im Laufe des Sommers, besonders noch vor der Blüthe, werden alle Triebe ein Glied über dem Saamen oder Scheine

---

Rinde abschälet, und sie erst künftiges Jahr abschneidet. Dieß nennt man Blendstorren. Dadurch soll das Weinen der Schnittwunden verhütet werden. Siehe Fischers fränkischen Weinbau, Seite 27.

abgezwickt, welche man nachher Vorschläge nennt, bis auf einige, welche 1 bis 1½ Fuß vom Boden entfernt zunächst am Pfahle stehen, die man ungestört wachsen läßt und gerade aufbindet, um sie zu künftigen Tragreben anzuziehen; diese nennt man Schnittreben, auch Tragreben.

§. 188. Im folgenden Jahr, nämlich im neunten Jahre, erhält der Stock seine 4 Schenkel, auf welchen die Schnittreben aufsitzen, die dann eben so und in den folgenden Jahren immer einwärts gebogen werden, weßhalb man sie auch die vierschenkliche Bogenerziehung benennen kann.

Die Schenkel, worauf die Reben aufsitzen, sind gewöhnlich 1 bis 2 Fuß lang; werden sie mit der Zeit etwas länger, so daß man sie verjüngern muß, so sucht man unter der Tragrebe ein Holz anzuziehen, worauf man beim Ausbrechen schon besonders Bedacht haben muß, an welchem man einen Zapfen, hier Gegenholz genannt, anschneidet, wo man im folgenden Jahre die Bogrebe gewinnt und das obere zurückschneidet.

§. 189. Zu bemerken ist noch, daß, wenn im Frühjahr die Reben geschnitten sind, dieselben gekuppelt werden. Dieß Kuppeln besteht darin, daß man zunächst dem Haupte einen Pfahl steckt, den man Kuppelpfahl nennt. An diesen werden alle 4 Reben ganz leicht mit etwas Stroh geheftet. Dadurch gewinnt man Raum, die Bodenarbeiten vorzunehmen; besonders wird gegen Ende April mit dem Karst (Fig. 28) gehackt und darauf die Pfähle gesteckt, und nach diesem erst die Bögen gemacht, was man Niederziehen nennt, wobei der Pfahl in das Innere des Bogens zu stehen kommt, und das Ende der Bogrebe an den Pfahl gebunden wird. Dieß Niederziehen verzögert sich aber oft so lange, daß aus den Augen schon handlange Triebe ausgegangen sind. Bei den neu umgestalteten Zeilen findet dieß aber nicht statt, indem man sogleich nach dem Pfählschlagen die Reben in Halbbögen bringt und anbindet, was früher in dem Abschnitte die Leiste schon angegeben wurde.

§. 190. Das Binden zum Anheften an den Pfahl überhaupt beim Niederziehen wird sämmtlich mit Weiden gemacht.

§. 191. Die Sommerbehandlung ist folgende:

a) Vor dem Blühen wird an den Bögen alles gezwickt, d. h. alle Triebe an den Bogreben werden ein Laub über dem Saamen abgezwickt, bis auf 2 oder 3 dem Pfahl zunächst stehende Reben, welche als künftige Tragreben mit Stroh an den Pfahl gebunden werden. Die abgezwickten Triebe nennt man Vorschläge, die nicht abgezwickten Tragreben. Bemerkenswerth ist's, daß die Triebe, welche aus dem Haupte hervorsprossen, ebenfalls mit Stroh in gehöriger Vertheilung angebunden werden, und man sie nicht wegbricht, wie an vielen Orten, auch werden die Auswüchse an den Schenkeln in der Regel nicht abgestreift, damit man sie später zur Verjüngung oder Verkürzung eines Schenkels benutzen kann.

b) Nach dem Blühen wird nochmals aufgebunden, dabei aber nichts ausgeputzt, sondern alles stehen gelassen. Vor dem Zwiebrechen wird dann mit Stroh nochmals aufgebunden, und die Spitzen ein Geleich über dem Pfahl abgeschnitten; auch werden die starken Geitzen (die Achseltriebe) und der Nachwuchs aus dem Boden oder dem Haupte mit dem Messer etwas abgeschnitten. Man vermeidet also das Ausbrechen als dem Stocke nachtheilig.

§. 192. An den Anwenden (d. h. den Grenzen) oder an Wegen werden die Reben auf Halbmonde geschlagen. Es werden nämlich die 4 Pfähle der Linie nach eingeschlagen, und vier Tragreben werden in halben Bogen so an dieselben vertheilt, daß die vordersten Spitzen derselben in die Erde gesteckt werden, wodurch sie die Form des Halbmondes erhalten. Dieß ist die vierschenkliche Spiralerziehung.

§. 193. Ich kann nicht umhin, hier einige Bemerkungen beizugeben, die sich mir bei dem Rückblicke auf die Erziehung der Reben

aufdrängen. Ich meine damit das weite Hinausziehen der Reben, bis man sie zur Tragbarkeit zuläßt.

Wenn man aus den Rheingegenden, wo theils Kopferziehung theils Schenkelerziehung zu Hause ist, in die Main- und Taubergegenden kommt, so kann man sich des Staunens kaum enthalten, wie man in diesen Gegenden für die Erziehung eines Kopfes oder Hauptes so viele Opfer bringt. Ich sage Opfer, und sie sind es wirklich in hohem Maße. In den meisten Rheingegenden nimmt man an, daß im fünften Jahre der Weinberg im vollen Ertrage stehen muß, während er in Franken erst im achten oder neunten Jahre hiezu gelangt, indem man vom fünften Jahre an noch 2 und 3 Jahre lang die schönsten Tragreben immer wieder wegschneidet, nur um der Absicht, ein recht starkes Haupt zu bekommen, fröhnen zu können. Es frägt sich nun, ist es denn so absolut nothwendig, daß der Stock ein so starkes Haupt habe, und worin besteht denn diese Nothwendigkeit? was hat denn diese absichtliche Verkrüppelung zum Zwecke? Die allgemeine Ansicht über diesen Gegenstand ist diese, daß durch das öftere Zurückschneiden der Stock kräftiger würde, und daß er in diesem Verhältnisse im Boden erstarke. Wohl dehnt sich die Stelle, wo das öftere Abschneiden vorgenommen wird, bedeutend aus, indem jede neugebildete Knospe die Stelle erweitert und vergrößert; es bildet sich hier ein Aggregat einer Menge organischer Bildungen, die immer wieder in ihrer ferneren Entwicklung gestört werden, sie legen sich gleichsam aneinander an, und bilden endlich eine wirkliche unförmliche Masse. Ich sah manche solcher Stöcke, die den Umfang eines kleinen zinnernen Tellers erreicht hatten; wenn ich dagegen die tiefer eingehenden Wurzeln untersuchte, so fand ich, daß diese Fläche sich schnell gegen die Wurzelstange zusammenzog, und diese nicht dicker war als bei einem andern Stocke auch, so daß der Stock einem Posthorn ähnlich sah, wo sich die Mündung so schnell ausdehnt; eben so waren die Seitenwurzeln von der gewöhnlichen Dicke eines jeden andern gezogenen Rebstockes; die Wurzeln waren also durch das beständige Zurückschneiden nicht stärker geworden, sondern blos der obere

Theil dehnte sich auf eine unförmliche Weise aus, und führte dadurch die Illusion herbei, als erstarke die ganze Wurzel. Wenige denken wohl daran, daß die Wurzelbildung auf einer sekundären Wirkung der Stamm- oder Zweigbildung beruhe, und daß ein Gewächs, dessen Zweige verkrüppelt werden, ebenfalls verkrüppelte Wurzeln habe, denn sonst müßte bei dem Begriffe, daß die Kraft der Ausbildung sich auf die Wurzeln werfe, ein Zwergbaum weit dickere Wurzeln haben als ein Hochstamm, was aber nicht der Fall ist. Daß ein solch verkrüppelter Rebstock, der ein so starkes Häupt hat, weit dauerhafter sey und länger seinen Platz behaupte, als ein anderer, ist wohl die allgemeine Behauptung, ob sie aber Probe hält, wenn wir damit in Gegenden kommen, die keine Kopferziehung haben, darauf möchte ich keine Wette übernehmen, da diese wie jene sehr alte Weinberge haben.

Bei näherer Beleuchtung beider Erziehungsarten, wo alle Vor- und Nachtheile erhoben werden können, tritt aber ein Umstand ein, welcher der Tendenz, ein solches Haupt zu erziehen, immerhin zum Nachtheil wird, nämlich die langgedehnte Zeit, bis ein solcher Weinberg zum Ertrag kommt, während bei einer anderen Erziehungsart der Besitzer 2 und 3 Jahre früher in Genuß gesetzt wird.

Wer je einmal einen Weinberg angelegt hat, der wird wissen, mit welchen Kosten eine solche junge Anlage verbunden ist, wie viel der Eigenthümer theils bei den Vorbereitungsjahren, theils während den Kinderjahren der Anlage, was zusammen oft 10 Jahre beträgt, an Nutznießung seines Kapitals verliert, und wofür er lediglich in der Jugendkraft seines Weinbergs Entschädigung suchen muß. Wenn er nun absichtlich das, was ihm die Jugend leisten könnte, von sich entfernt, und im Augenblicke ein schweres Opfer bringt, in dem Wahne, daß er für seine Entbehrung nach 50 Jahren durch längere Dauer entschädigt würde, so glaube ich nicht, daß dieß gut wirthschaftlich gerechnet sey. — Wir nehmen in den Rheingegenden an, daß im fünften Jahre ein Weinberg im vollen Ertrage seyn müsse. Bei günstigen Fällen kann derselbe im Zeitraum von 3 Jahren, in

welchen man in Franken Behufs der Häuptererziehung auf einen Ertrag verzichtet, so vielen Wein ertragen, als der Kapitalwerth des Bodens beträgt, was also derjenige entbehrt, der die Reben so lange abwirft. Ist also Derjenige, der sich für seine viele Auslage einen früheren Nutzen verschafft, nicht sehr im Vortheile gegen den Andern, der diese Einnahme entbehrt? Wir wollen den Ertrag von einem Morgen jüngern Weinberg nur zu 100 fl. durchschnittlich annehmen, so hat doch der Eine im dreijährigen Nutzen 300 fl. voraus gewonnen, gegen den Andern. *)

Wir wollen einmal annehmen, daß ein so zurückgeschnittener Weinberg nach 50 Jahren kräftiger sey, als ein anderer, was aber nach den gewöhnlichen Naturgesetzen nicht wohl seyn kann; was hat dieser damit gewonnen. Der Andere kapitalisire dagegen seinen dreijährigen Nutzen, und rechne dazu die Zinse, die ihm in der Zeit von 50 Jahren diese 300 fl. ertragen haben, so wird er damit eine Summe heraus bringen, die ein 50 Jahre alter Weinberg nie mehr nachzubringen im Stande ist.

Zu allem diesem müssen wir noch besonders in Anschlag bringen, daß bei weitem der größte Theil der Weinbergseigenthümer auf die Gegenwart verwiesen ist, und ihnen eine so weit aussehende glückliche Zukunft wenig frommt, weil die Gegenwart zu schwer auf ihnen lastet, folglich sie in der Gegenwart ihren Vortheil suchen müssen. **)

*) Meine hier ausgesprochene Ansicht wird auch durch Ungemach, diesen kompetenten Richter völlig bestätigt. Er äußerte sich über diesen Gegenstand brieflich gegen mich folgendermassen:

„Ich stimme ihnen ganz bei; es ist dieß eben auch meine Ansicht. „Hiezu ein Beispiel von mir. Im Jahre 1830 legte ich im äußern „Neuberg 1¼ Morgen mit Riesling, Ruländer und Traminer an; „dieser Weinberg ertrug mir 1833 bereits 5¼ Ohm badischen Maaßes, „im Jahre 1834 = 9 Ohm; und wenn es glückt, trägt er mir 1835 „wiederum 8 Ohm, ohne in der Häupterbildung oder in seinem „ganzen Stande gegen irgend einen andern Weinberg „zurück zu stehen, vielmehr ist es der schönste Weinberg „in der ganzen Lage." —

**) Wir haben hier einen schlichten Weinbergsmann, der im Jahre 1812 einen Riesling-Weinberg von einem halben Morgen anlegte. Im

§. 194. Der dominirende Rebsatz ist Grobes (Elbling), Oesterreicher, (Sylvaner) und Junker (Gutedel.)

In der Weinbergssprache nennt man das, was man an andern Orten den Rebsatz nennt, hier Zeug, z. B. es hat einer einen guten Rebsatz, so sagt man hier, er hat gutes Zeug; z. B. er hat viel grobes Zeug, so bedeutet dieß, er hat viele Elblinge rc.*)

§. 195. Zunächst den angegebenen drei Rebsorten, die fast in jedem Weinberge gemengt anzutreffen sind, findet man auch Riesling und Traminer und besonders die fränkische Traube, welche ihrem ganzen Habitus nach ein großer weißer Traminer ist. Diesen findet man in den Rheingegenden nicht, obgleich er viele Aehnlichkeit mit dem weißen Traminer hat, der bei uns öfter vorkommt. Der Fränkische bringt aber größere Trauben und ist weit fruchtbarer, als unser weißer Traminer. Außer diesen angegebenen Sorten trifft man noch eine Menge verschiedener Trauben, z. B. die Muskateller-Arten, den rothen Gutedel, mehrere schwarze, die Ruländer-Traube u. a. m. an, je nachdem der Eigenthümer besondere Liebhaberei für diese Sachen hatte.

Einer rühmlichen Erwähnung verdient indessen der seit 1834 u. 1835 sich immer mehr verbreitende Sinn für Anlegung besseren Reb-

---

Jahre 1815 schnitt er ihm starkes Tragholz an, wodurch er sich in der kurzen Zeit einen bedeutenden Ertrag von 90 fl. verschaffte. Dem Manne wurde damals von Sachverständigen der Vorwurf gemacht, daß er seinen Weinberg durch zu frühes Anschnriden verderbe u. dgl. m. Diesen gab er die ganz einfache Antwort: „Jetzt sind mir 100 fl. lieber, als nach meinem Tode 1000 fl." — Und der Mann hat nicht Unrecht. — Sein Weinberg, der gut gehalten ist, steht heute noch in üppigster Fülle, trotz den gemachten Prophezeihungen, und er hat in dieser Zeit schon über 2000 fl. Ertrag von ihm gehabt

*) Der Elbling, der eine der meist verbreiteten Traubensorten ist, hat doch eine Menge Namen. Am Untermain heißt er Franken. am Obermain Grobes, im Taubergrund Kristaller, in Rheinbaiern Albig, von Worms bis Koblenz Kleinberger, an der Mosel Klember, in der Schweiz Burger u. a. m.

satzes, besonders des Rieslings und Traminers. Herr Handelsmann Götzenberger, der bedeutende Besitzungen am Stein hat, zeichnete sich hierin vorzüglich aus.

§. 196. Die Beholzung ist hier durchgehends mit tannenen Pfählen von 6 Fuß Länge und wovon das Hundert gewöhnlich 1 fl. kostet.

§. 197. Nach der Lese werden sie ausgezogen. Drei werden in den Boden gesteckt, und so zusammen gebunden, daß die drei Ende von einander stehen, dann werden die übrige armvollweise zusammengetragen und mit den Spitzen in der Höhe daran angelehnt; so daß das Ganze wie ein Häuschen aussieht.

§. 198. Für den Morgen rechnet man 500 bis 600 Pfähle in Abgang per Jahr.

§. 199. Die Lese wird hier ohne besondere Auswahl vorgenommen.*) Es werden dabei die Trauben, nachdem sie abgeschnitten sind, in Tragbutten aus dem Weinberge getragen, in diesen mit dem Moster Fig. 18 zerstoßen, und dann in einen Zuber geschüttet, den man Weinbütte nennt, und der 2 Würzburger Eimer**) faßt; von da aus werden sie in Kufen, die 5 solche Weinbütten halten, geladen, und auf einem Karren nach Hause gefahren Diese Kufen sind Zuber die mit Deckel versehen sind. Die Herrschaft läßt aber

*) Die Vornahme einer Auslese war bis zur Fixirung des Zehends nicht möglich, wegen der Bezehndtung, und nun nach vollzogener Zehendfixirung will solche noch wenig Eingang finden, weil die Leute keinen Begriff davon haben, und hiebei der Unverstand gar oft den Sieg über den Verstand davon trägt. Vieles wurde schon von den einsichtsvolleren Männern für die Sache gethan, besonders haben sie durch Beispiele darauf zu wirken gesucht, aber gegen Leute, die jeder besseren Einsicht unzugänglich sind; — und ohne kräftige Hülfe von Seite eines Magistrates, der solche Anstalten gewöhnlich besser unterstützen sollte, wird es noch lange andauern, bis dieses Institut zur Allgemeinheit wird. Indessen muß doch die bessere Methode endlich siegen. Es war ja früher im Rheingau derselbe Widerstand. U.

**) 2 Würzburger Eimer sollen 1 badische Ohm sein.

ihre Treber in Röhren (Ladfässern) die 7 bis 8 solcher Bütten halten, nach Hause fahren. Diese Weinbütten hatten bisher besonders den Zweck, ein richtiges Maaß für die Verzehndtung, und für den Verkauf der Weinbeeren*) zu haben.

Es wurde nämlich so lange die Naturalbezehndtung bestand, am Weinberge aus jeder einzelnen Weinbütte der Zehent genommen. Nun ist derselbe hier sowohl, als in Randersacker in eine jährliche fixe Geldsumme umgewandelt, und dadurch der erste Schritt zur künftigen Verbesserung gethan.

§. 200. Der angegebene Moster besteht gewöhnlich aus einem jungen, halbarmsdicken Baumstamme, dessen Wurzeln auf etwa 4 Zoll eingekürzt sind, und wodurch sich ein Kopf mit vielen Zacken bildet, der in die Masse gestoßen, dieselbe leicht zerreißt. In Ermangelung eines solchen nimmt man einen Stock von derselben Dicke, bohrt an das untere Ende mehrere Löcher übers Kreuz, und steckt in diese mehrere Hölzer, wodurch sich eine Maschine, wie eine Glasbürste bildet, welche denselben Zweck erfüllt.

§. 201. Das Pressen der Trauben geschieht in der Regel sogleich nach dem Heimbringen derselben; man läßt solche nicht gerne über den Kämmen (Rappen) stehen. — Die Keltern (Trotten), welche zum Pressen der Trauben, gebraucht werden, sind die bekannten hölzernen Schraubenkeltern, mit einer Schraube in der Mitte des obern Baumes, welche durch Umdrehen mittelst eines langen Hebels, der Keltertremmel heißt, und durch ein starkes Seil, welches um einen sogenannten Tummelbaum herum durch darin eingesteckte Zughölzer, durch Ziehen gewickelt wird, auf den sogenannten Schuh**) drückt, von welchem aus der Druck sich durch die Bracken bis auf die Deichbretter und durch diese auf die Traubenmasse verbreitet. (Siehe erstes Heft, Fig. 34.)

*) Die zerstoßenen Trauben, die man an andern Orten Trester nennt, werden hier mit dem Namen Weinbeeren bezeichnet.

**) An anderen Orten die Pfanne genannt.

Es wird beim Keltern gewöhnlich zweimal beschnitten. Beim Abwerfen der Trestern braucht man das Bietmesser, das Fig. 4 des zweiten Heftes, ähnlich ist.

Die Größe der Keltern ist verschieden; die gewöhnlichsten sind jene, wo das Biet 5 bis 6 Weinbütten gemößteter Trauben faßt. Man hat indessen deren auch zu 8 bis 12 Bütten. Die Trestern werden zu Trinkwein (vulgo Leure) genannt, verwendet, oder zu Branntwein gebrannt, — jene, von denen die Leure durch Zusatz von etwas Wasser ausgekeltert worden, werden dann noch zu Viehfutter verwendet. — Die Leüre ist das folgende Jahr über der Trunk der Taglöhner.

Die ärarialischen Trestern werden öffentlich versteigert, ohne zu Leüre benützt zu werden.

In dem Bezirke des Würzburger Weingebietes werden sehr viele Trauben gleich bei der Lese am Weinberge nach Weinbütten verkauft. Indessen wird auch anderer Most zum Theile nach der Gährung, jedoch vor dem ersten Ablasse, und als trüb, anderer nach dem Ablasse und als hell verkauft. Man kann rechnen, daß von dem Verkäuflichen etwa zwei Drittel am Weinberge als Beere, und ein Drittel dann nach der Gährung verkauft werden. — Die meisten Weinkäufe aus dem Keller geschehen nach Weihnachten bis gegen Lichtmeß hin.

---

§. 202. Die Bodenarbeiten werden in der Regel drei Mal vorgenommen. Zuerst wird im April oder Anfangs Mai gehackt, was möglichst tief geschieht, damit man die Pfähle gut einstecken kann, welche in starken Böden mit der Schlaghaue festgeschlagen werden. (Siehe Fig. 30.) Diese Schlaghaue, die einen ganz kurzen Stiel von ¼ Fuß hat, ist an ihrem Ohr mit einem starken Sattel versehen, womit man auf die Pfähle schlägt, sie dient

auch zugleich im Frühjahr als Raumhacke, um die Erde am Haupte der jungen Anlagen aufzuräumen, wenn man die Thauwurzeln wegnehmen will.

Nach dem Hacken wird rauhgebracht, was vor dem Blühen geschieht, manchmal auch nach dem Blühen, erst Ende August oder Anfangs September, wird Zwiegebracht. Alle diese drei Boden-Arbeiten werden mit dem Karste versehen, der, wie Fig. 28 zeigt, mit einer eisernen Schlagplatte versehen ist, damit man bei den Bodenarbeiten die schwankenden Pfähle festschlagen kann.

§. 203. Das Düngen geschieht auf folgende Weise. Ueber dem Haupt, gegen den Berg hin, wird ein viereckiges Stufchen gemacht, in dieses 3 bis 4 Kärste voll Dünger locker hineingelegt, und mit derselben Erde, die ausgeworfen wurde, der Mist bedeckt.

Für den kleinen Morgen rechnet man gewöhnlich 18 zweispännigen Fuhren Dünger.*)

In der Leiste werden nur 12 Fuhren angenommen, und alle 7 Jahre gedüngt, nach Angabe des dortigen Rebmeisters Billa.

§. 204. Eine vortreffliche Einrichtung, die man hier häufig, besonders aber am Steinberge, am Neuberge, Schalksberge, Grombühl ꝛc. antrifft, ist die Anlage von gemauerten Dunggruben am Fuße der Weinberge, an denen sich längs hin ein breiter Fahrweg zieht. Fast jeder Weinbergsbesitzer hält hier eine Vorrathskammer für die Besserung seiner Weinberge. Durch diese ist jeder in den Stand gesetzt, seinen Dünger zur ihm gelegenen Zeit hinaus zu bringen, wo er ihn dann liegen lassen kann, ohne Gefahr zu laufen, daß der Regen denselben auswäscht, oder die Luft ihn austrocknet, im Gegentheile, er wird dadurch nur verbessert, kann mit Erden gemengt, und zur schicklichen Zeit in den Weinberg gebracht werden.

§. 205. Junge Weinberge werden im dritten oder vierten Jahre gedüngt.

*) Nach Ungemachs Angabe nur 10 Fuhren.

§. 206. Der Verkaufspreis der Weinberge in den guten Lagen ist etwa 600 fl. per Morgen anzunehmen: junge Weinberge werden etwas höher bezahlt.

§. 207. Das Alter der Weinberge ist da, wo die Nachbesserung durch Fechser geschieht, nicht zu bestimmen, wo dieß aber nicht der Fall ist, kann man 50 bis 60 Jahre annehmen. Doch dieß hängt gar viel vom Boden ab.

§. 208. Die Baukosten für 1 Morgen betragen 13 bis 14 fl. im Akkord. Hiezu muß aber der Eigenthümer Stroh und Band (Weiden) geben. Das Zwiebrechen gehört auch nicht zum Akkord, dieß wird im Taglohn verrichtet. Mit allem stellt sich der Morgen auf 18 bis 20 Gulden Baukosten.

§. 209. Der Taglohn eines Weingärtners besteht in Folgendem: Zum Schneiden per Tag 30 kr., Kuppelpfählschlagen 30 kr., Hacken 36 kr., Pfählschlagen zum Niederziehen 36 kr., Raubrechen 30 kr., Zwiebrechen 25 bis 27 kr. Hiezu kommt immer auf den Mann 1 Krug Trinkwein, der so bereitet wird, daß man beim Keltern Wasser über die letzte Presse schüttet, und dieß gähren läßt.

§. 210. Das Decken der Weinberge im Winter ist hier auch üblich. Sobald die Pfähle ausgezogen sind, werden sie, wie schon gesagt ist, auf Haufen gestellt, und die Stöcke werden umgelegt, dann werden sie mit Erde so zugedeckt, daß nur die Spitzen heraussehen.

§. 211. Die Herbstpolizei wird hier nicht so strenge gehandhabt, wie an manchen anderen Orten. Zwar werden nach Mariageburt alle Eingänge und Wege mit Dornen abgeschlossen, und Niemand darf mehr in dem Weinberg etwas arbeiten; allein der Eigenthümer darf hinaus und nach seinen Trauben sehen, wenn er will.

Es wird indessen bereits von mehreren Seiten auf eine strengere Schließung der Weinberg hingearbeitet, da die bisherige Nachsicht viele Mißbräuche in ihrem Gefolge hatte.

Besonders merkwürdig erscheint hier, wie fast ganz am Maine hinauf, die Herbstordnung. Wenn nämlich die Reife der Trauben — wie man solche bis jetzt nennt — eingetreten ist, ruft die Polizeibehörde die Feldpolizeideputirten (mehrere ansehnliche Gutsbesitzer) zusammen, um deren Ansichten über den Anfang und die Ordnung der Lese zu vernehmen. In dieser Versammlung wird sodann hierüber abgestimmt, und hierauf nach dem Stimmenmehr vom Stadtmagistrate der Herbstanfang und die Herbstordnung festgesetzt und in gedruckten öffentlichen Affichen bekannt gemacht.

Die Herbstordnung heißt Laubordnung. Es wird nämlich die ganze Markung nach ihren verschiedenen Lagen und deren Benennungen in mehrere Distrikte, Lauben, abgetheilt, und für jede Laube 1 bis 2 Tage (je nach Bedürfniß) Dauer der Lese festgesetzt. Bei dieser Laubordnung, welche alle Jahre wechselt, wird vorzüglich auf die Witterungsereignisse Rücksicht genommen, und daher die Ebenen in die ersten Lauben eingereiht, weil diese durch Fröste, Regen u. s. w. eher Schaden leiden. Die Berge kommen später, und die besten Lagen immer zuletzt an die Ordnung. Diese Laubordnung hatte früher ihren Grund in der Naturalbezehntung, aber auch jetzt hat dieselbe für den Verkauf noch ihre Vortheile, weil jeder Käufer weiß, in welcher Lage er jeden Tag Beeren einkaufen kann. Diese Laubordnung durch frühere Lese zu verletzen, ist Niemanden erlaubt. Allein jeder darf jetzt, nachdem der Zehent fixirt ist, seine Trauben länger hängen lassen, und beliebig später lesen.

Wenn die Trauben weich zu werden anfangen, werden den das ganze Jahr hindurch über die ganze Markung aufgestellten acht Hütern noch acht bis zehn sogenannte Beerhüter beigegeben, welche Tag und Nacht in ihren bestimmten Distrikten sich aufhalten, und alle Entwendungen, Beschädigungen u. dgl. verhindern müssen, oder die Frevler sogleich der Polizei zur Abstrafung überliefern.

Der Taubergrund.

§. 212. Wir wollen nun das Maingebiet verlassen, und das Flußgebiet der Tauber verfolgen, die sich zu Wertheim in den Main ausmündet.

§. 213. Die Tauber, die ein schwaches Flüßchen ist, durchwandert die Gebietstheile dreier Länder, sie entspringt in der Gegend von Rotenburg an der Tauber, das zwischen Ansbach und Würtemberg liegt und dem Königreiche Baiern angehört; bei Tauberzell und Röttingen berührt sie die Gebietstheile von Würtemberg, verläßt dieses nach etwa 5 Stunden unterhalb Mergentheim wieder, um ihren Lauf im Badischen bis zu seinem Ausflusse bei Wertheim zu vollenden.

Wenn gleich dieses Flüßchen längs seinem Laufe durch das badische und würtembergische Gebiet sich eines bedeutenden Rebbaues zu erfreuen hat, und dieses Gebiet unter dem Namen der Taubergrund eine Masse von Weinen erzeugt, so tritt doch hier der eigenthümliche Fall ein, daß nur ein unbedeutender Theil des dortigen Rebbaues unmittelbar an die Tauber anstößt, besonders so weit das Kalkgebilde reicht, was gegen andere Flußgebiete wirklich auffallend kontrastirt, da gewöhnlich bei anderen Flüssen, besonders am Main, Neckar, Enns, Jaxt, Kocher u. dgl. die Weinberge unmittelbar auf den Fluß stoßen. So weit das Sandsteingebirge reicht, das von Wertheim bis Niklashausen sich zieht, ist der Karakter des Weingebietes dem des Maines ähnlich. Eine halbe Stunde hinter Niklashausen aber, gegen Werbach hin, ändert sich auf einmal die Szene, und eine ganz andere Landschaft tritt hervor, die mit der eben verlassenen so wenig Aehnlichkeit hat, daß man sich gleichsam in ganz kurzer Zeit in ein ganz anderes Land versetzt glaubt.

§. 214. Wenn man von Wertheim bis Niklashausen die Tauber in ihren manchfachen Krümmungen und Biegungen verfolgt, so befindet man sich größtentheils in einem waldigen, oft ganz engen, Thale, das außer etwas Wiesenwachs wenig Baufeld hat, und dessen

südliche Wände hie und da mit einer Rebanlage bepflanzt sind, ausgenommen zwischen Gamburg und Niklashausen, wo sich ein großes Becken eröffnet, das mit Baufeld und seitwärts in einem großen Halbzirkel mit Reben prangt. Hinter Niklashausen aber verenget sich dieses Thal wieder, die Wälder ziehen sich bis zur Tauber herab, der Weinbau verschwindet ganz und man befindet sich in einer wirklichen Waldgegend, so daß man jetzt glaubt, das Gebiet des Weinbaues sei hiermit für diese Gegend abgeschlossen. Mit einem Male tritt man ganz überrascht wie durch eine Pforte aus diesem beengten Bereiche heraus, und vor dem Auge liegt ein großes breites Thal, das einen ganz verschiedenen Karakter von dem so eben verlassenen an sich trägt. Man befindet sich in einer ganz anderen Gebirgsformation, die Sandsteinformation ist durch eine Kalkformation überlagert, die Thalwände, die größtentheils mit Wald bedeckt, bei der Sandsteinformation sich längs dem Flusse hinzogen, und dadurch oft ein geschlossenes Thal bildeten, nehmen in der Kalkformation eine ganz andere Richtung, sie erscheinen besonders als einzelne kegelförmige Berge, ohne Waldbekleidung, die auf beiden Seiten das große weite Thal begrenzen. Diese Ansicht ist jedoch nur eine Täuschung. Denn diese Kegelformen sind die Ausgänge von Bergen, die durch Thaleinschnitte in das sich bis auf mehrere hundert Fuß erhebende Kalklager gebildet sind. Es ziehen nämlich rechts und links bis über Mergentheim hinaus von dem großen Thale im rechten Winkel ausgehend, eine Menge kleiner Seitenthäler in das auf beiden Seiten höher liegende Gelände, wodurch diese Berge gleichsam gebildet werden. Diese Seitenthäler nun bilden hauptsächlich das Weingebiet des Taubergrundes, indem sie vermöge ihrer geographischen Lage die besten südlichen Expositionen geben, denn die Richtung der Tauber zieht von Süden nach Norden, und die der Seitenthäler von Osten nach Westen, folglich bieten nur diese die südlichen Expositionen, da der Richtung der Tauber nach jene nur östliche oder westliche Expositionen bieten können. Eine Ausnahme macht die Weinlage von

Bischofsheim nach Distelhausen, die größtentheils westlich liegt, und gleichsam einen Vorsprung in das Thal macht.

Hinter Mergentheim gegen Weikersheim und Röttingen verändert sich aber der Karakter, der von Werbach bis dahin erschien. Das Tauberthal verengt sich hier wieder stellenweise, und die Weinlagen ziehen sich in oft bedeutender Ausdehnung längs dem Flüßchen hin, so daß man weit mehr im Weingebiete wandert, als in dem unteren Theile des Taubergrundes. Auch sind hier die Höhen größtentheils mit Wald bepflanzt.

§. 215. Höchst interessant ist dabei, daß, so wie das Weingebiet seinen äußeren Karakter ändert, eine gleiche Aenderung oder Verschiedenheit in der Erziehung und im Rebsatze sich zeigt. — So weit die Sandsteinformation reicht, nämlich von Wertheim bis Niklashausen ist der Elbling die herrschende Rebsorte, und die Erziehung bleibt der von Wertheim ziemlich gleich. So wie die Kalkformation hervortritt, beginnt eine andere Erziehung, ein anderer Schnitt, und ein anderer Rebsatz. Hier werden die Weinberge gerottet, was bei der Sandsteinformation nicht der Fall ist, man trachtet hier ungeheure Köpfe (Häupter) zu erziehen, und schneidet den Tragreben mehr Augen an.

Der Elbling verschwindet fast ganz und erscheint nun seltener und unter dem Namen Kristaller — Der Junker (Gutedel), und Oesterreicher (Sylvaner) bilden den dominirenden Rebsatz, dem der große Räuschling an manchen Orten ziemlich stark beigegeben ist. Auf den Höhen wird jedoch viel rother Wein erzogen.

Hinter Mergentheim, wo sich das Thal wieder einengt, besonders aber gegen Röttigheim hin, wird hauptsächlich rothes Gewächs gepflanzt, und zwar aus der Traube, die man Tauberschwarz nennt, und die sich besonders durch ihre Fruchtbarkeit bei niederem Schnitte auszeichnet.

§. 216. Gleichwie die Kalkformation einen so entschieden veränderten Karakter gegen die Sandsteinformation in sich trägt, eben so verschieden sind auch die Anlagen der Weinberge selbst; denn wäh-

rend bei dem Sandsteingebirge bei stärkeren Abdachungen die Weinberge in eine Menge Terrassen abgetheilt sind, trifft man in dem Kalkgebirge dieselben selten an, die Abdachungen sind durchgehends flacher, und wenn sie auch dem des Sandsteingebirges manchmal gleich kommen sollten, so werden doch selten Terrassen angelegt, da der Boden vermöge seiner steinigen Natur sich selbst besser trägt, als der Boden des Sandsteines. Ausnahmen hievon finden jedoch bei Gerlachsheim statt, was an der betreffenden Stelle näher angegeben werden wird.

Waldenhausen.

§. 217. Wenn man das Gebiet von Wertheim verläßt, und längs der Tauber den Weg aufwärts dem Thal nach verfolgt, so tritt man allmählich mehr in eine waldige Gegend ein, die auch dem Weinbau wirklich nicht mehr viel zusagt; das ganze Thal ist schwach bewohnt, zeigt keinen großen Kulturzustand, und das Ganze deutet an, daß hier der Weinbau nicht mehr an seinem Orte ist. Wenn auch einige Bergabhänge mit Reben bepflanzt sind, so erkennt man schon an ihrer Beschaffenheit, besonders aber an der späteren Reife der Trauben, daß hier der früher eingeführte Weinbau nur noch nothgedrungen fortgeführt wird, was auch die außerordentlich niedrige Preise der Weinberge, die oft fast außer Werth sind, hinreichend beurkunden.*) Einen Beleg hiezu findet man zwischen Waldhau-

*) Ein Wirth in Reichelsheim hat z. B. anno 1830 seinem Nachbar ¼ Morgen ganz guten Weinberg abgetreten, unter folgenden Bedingnissen. Der Uebernehmer hat kein Geld dafür zu zahlen, sondern so lange den Ertrag um den laufenden Preis an den Verkäufer abzuliefern, bis die Summe 36 fl. erreicht, und wenn es hiezu 10 Jahre bedürfe, dann ist es des Uebernehmers Eigenthum. Gegen Geldzahlung nämlich hätte er den Weinberg gar nicht verkaufen können.

sen und Reichelsheim auf der linken Seite der Tauber, wo eine ganze Weinlage von etwa 20 Morgen förmlich verlassen daliegt, und die Terrassen, die früher mit Reben bepflanzt waren, sich nun nach und nach mit Bäumen und Gesträuchen besetzen, so daß sich das Ganze zu einem Wald umbildet. Dieß liefert einen Beweis für den dortigen Kulturzustand, den man sich in einer Entfernung von kaum 2 Stunden von dem belebten Wertheim kaum denken sollte, wenn man sich nicht von der wirklichen Armuth der dortigen Bewohner selbst zu überzeugen Gelegenheit hatte.

§. 218. Einige Ausnahme macht jedoch das nur eine Stunde von Wertheim gelegene Waldenhausen, wo noch viele Wertheimer Besitzungen an dem nicht unbedeutenden Walzenberge haben, wodurch der allgemeine Bestand etwas gehoben bleibt.

Dieser Walzenberg mit etwa 25 Grad Abdachung bildet dem Orte gegenüber einen Halbzirkel, dessen Expositionen südlich, südwestlich und westlich sind, und wovon die süd-westliche den besten Wein liefern soll, die auch mit dem Namen Kemmeten bezeichnet wird.

Die ganze Weinlage zeichnet sich durch eine gute Anordnung bei der ersten Anlage vor vielen aus, indem hier auf den Wasserabfluß besondere Rücksicht genommen worden ist. Es ziehen sich nämlich längs dem Berge schief herablaufende Wasserfänge hin, welche sich von Stelle zu Stelle in gerade herablaufende Rinnen ausgießen, die in die Hauptgrube wie die Aeste eines Baumes eingesetzt sind. Hiedurch wird das Wasser allenthalben gebrochen, und es kann dann vermöge seines natürlichen Druckes nicht mehr so zerstörend auf die Pflanzung einwirken.

§. 219. Die Erziehung ist übrigens ganz der von Wertheim gleich, nur mit der Ausnahme, daß man gerne die Stöcke etwas überladet. Es werden nämlich an jedem Stocke 4 bis 6 Schenkel bis zur Höhe von 2 Fuß erzogen, und auf jeden dieser Schenkel 3 Schnitte aufgesetzt, so daß mancher Stock 10 bis 15 solcher Schnitte

(Zapfen) trägt, wodurch das Ganze ein gar zu waldiges Aussehen gewinnt, und die Reife der Trauben gehindert wird.

Ueberhaupt ist die Erziehung nicht so geregelt, wie an vielen anderen Orten, wozu übrigens das klimatische Verhältniß das Seinige beitragen mag. Denn in dieser Gegend tritt oft der Fall ein, daß die Reben im Winter erfrieren; in Folge dessen müssen die Schenkel öfter abgeworfen und wieder neue nachgezogen werden, wodurch eine beständige Veränderlichkeit stattfindet, und jede geregelte Erziehung unterbrochen wird.

§. 220. Das Decken im Winter soll hier gar nicht anwendbar sein, indem die Rebstöcke nur dadurch absterben würden.

§. 221. Der Rebsatz besteht hauptsächlich aus dem Elbling und etwas Trollinger, welches Gemenge hier in dieser Gegend wohl nicht das erfreulichste Resultat versprechen kann.

Reichelsheim.

§. 222. Eine Stunde von Waldenhausen liegt Reichelsheim, das ebenfalls eine nicht bedeutende Weinlage mit südlicher Exposition und 25 Grad Abdachung hat, sie nennt sich Sommerleite und Pfaffenberg, welche aber in ziemlich vernachlässigtem Zustande sind.

Oberhalb Reichelsheim, bei der ehemaligen Abtei Bronnbach, eröffnet sich ein kleines Kesselthal, dessen südliche und westliche Wandungen mit Reben bepflanzt sind, die einzelne Berge nennen sich der Satzenberg, der Edelberg, der Josephsberg.

§. 223. Der Satzenberg, der früher Besitzung des ganz nahe gelegenen Klosters Bronnbach war, und jetzt noch mit dem Kloster Fürstlich Löwenstein-Wertheim-Rosenberg'sche Domaine ist, bildet eine für sich allein bestehende Weinlage von 27 Morgen In-

halt. Seine Höhe beträgt etwas über 200 Fuß, und seine Abdachung ist von 27 bis 30 Grad. Seine Exposition rein südlich mit ziemlich gleicher Fläche, ohne sonderliche Einbuchtungen.

Bronnbach.

Der Satzenberg.

§. 224. Die ganze Anlage in ihrer organischen Einrichtung ist, wie sich von einer früheren geistlichen Besitzung wohl erwarten läßt, in einem ursprünglich gut gehaltenen Zustande. Den ganzen Berg durchschneidet nämlich ein breiter Fahrweg, der von unten bis oben denselben in schiefer Richtung durchzieht. Das Ganze ist mit einer Menge Terrassen besetzt, welche stellenweise durch gemauerte Wasserabzugsgraben durchschnitten werden. Man findet am Ganzen, daß Alles aufgewendet worden ist, die Anlage in möglichst vervollkommneten Zustand zu bringen; allein die neueren Verhältnisse, so wie die Zeit selbst, haben auf Manches zerstörend eingewirkt, und das jugendliche Bild einer guterhaltenen Anlage verdrängt. Daß es sehr an der Zeit wäre, das Ganze einer Reform zu unterwerfen, daran erinnern die bedeutenden leeren Stellen und die große Lücken, die in diesem Weingebiete so häufig anzutreffen sind; eben so die alternden und veraltete Rebstöcke, die durch ihren Ertrag kaum mehr die Baukosten lohnen. Manche Terrassen befinden sich in einem wirklich halb verödeten Zustande, indem man beträchtliche Stellen darin antrifft, wo gar keine Stöcke mehr aufkommen, oder nur die Hälfte Anzahl alter Stöcke dasteht, die der Fläche nach, in doppelter Zahl vorhanden sein könnten. Zwar wird fast jedes Jahr mit Fechsern nachgebessert, allein es scheint jetzt die Zeit gekommen zu sein, daß auch das Jugendliche in dem Boden nicht mehr gedeiht, und das Ältere nur noch nothdürftig erhalten wird. Aus diesem Grunde wäre es absolut nöthig, daß mit dem ganzen Berge eine Umgestaltung vorge-

nommen und dem Boden wieder neues Leben für den Weinstock gegeben würde. Dem zufolge müßte ein eigener Wirthschaftsplan dafür entworfen werden, und zwar in der Art, daß eine theilweise Anpflanzung mit Klee vorgenommen würde, dessen jährlicher Ertrag immer die Kosten einer neuen Anlage decke, so daß die ganze Anlage in einem gewissen Zeitraume aus sich selbst und aus den eigenen Mitteln neu erstehe, wo dann die jugendliche Tragfähigkeit und ein besserer Wein aus besserem Rebsatze später alle Auslagen wieder reichlich ersetzen wird.

Auf diese Art könnte der alte gute Ruf des Satzenberger Weines wieder gehoben werden, der in neuerer Zeit gewaltig gesunken ist. Wohl figurirt noch eine köstliche Probe Satzenberger Elfer in dem fürstlichen Keller, nach welcher man denken sollte, hier könne nur Köstliches gedeihen; allein der Elfer Jahrgänge gibt es nur sehr wenige, und die Beschaffenheit des Rebberges so wie das Klima der Umgebung, sagen jedem Sachkundigen, daß hier alle Mittel der Kunst angewendet werden müssen, um etwas Außergewöhnliches hervorzubringen, was besonders durch verbesserten Rebsatz zu erreichen ist. Beweise hiefür geben die früheren Zeiten des guten Rufes, wo an dieser Stelle bedeutend viele Rieslinge und Muskateller angepflanzt gewesen seyn sollen, die jetzt durch das beständige Nachbessern mit Fechsern von Elblingen fast ganz verdrängt sind, und wodurch natürlich die Qualität immer verschlechtert wird. Lobenswerth bleibt dagegen immer die bisherige Erziehungsart, indem alle Rebstöcke hier nur auf Bölzle (Zapfen) geschnitten werden und ganz der Karakter des Stockschnittes mit einem, höchstens zwei Pfählen (Zapfenschnittes) beobachtet wird, was man auch bei dem schwachen Holztriebe leicht ausführen kann, und eigentlich thun muß, da viele Stöcke keine Reben zur Bogenlänge treiben.

Eigenthümlich ist das Einstecken der Pfähle an den Rebstöcken, die auf den Terrassen-Mauern sitzen; jeder Stock bekömmt da 2 Pfähle, einen senkrechtstehenden und einen schief gegen die Mauer

gestreckten, z. B. ⟍| wodurch die Mauern das Ansehen be-
kommen, als wenn sie mit Palisaden besetzt worden. An diese wird
nun der Stock in zwei Theile getheilt. Diesen Gebrauch findet man
übrigens auch zu Wertheim und Umgegend.

§. 225. Das Nachbessern abgehender Rebstöcke geschieht
wie schon gesagt mit 2 und 3jährigen Fechsern, die in eine Grube
gelegt werden. Hiebei sieht man besonders auf dicke, dauerhafte,
handbreite, eichene Stickel von 1½ Fuß Länge, (wie zu Mosbach)
an welche die Reben gesetzt werden, die aber nicht mit dem Heran-
wachsen des Stockes entfernt werden, sondern oft 10 bis 15 Jahre
lang bei demselben stehen bleiben, bis sie abfaulen und dadurch ab-
brechen.

§. 226. Durch Auftragen von neuer Erde sucht man
besonders auch hier, wie zu Wertheim, den alten Stöcken neue Kraft
zu verschaffen, wozu die Beschaffenheit des Berges behülflich ist.
Der Scheitel des Berges nämlich ist mit einer keuperartigen, rothen,
thonigen Erdmasse bedeckt, die an der Luft verwittert und dadurch
den Reben neue Nahrung gibt, wenn der Boden damit alle 4 bis
5 Jahre beschüttet wird; zu diesem Behufe sind da mehrere Gruben
angelegt, aus welchen diese Masse genommen wird. Man nennt
sie das rothe Gefüchs.

§. 227. Die Arbeit wird hier alle im Tagelohn verrichtet,
wo der Mann 20 kr. per Tag nebst 3 Schoppen Wein bekömmt.

§. 228. Der Satzenberg soll in früherer Zeit den Rei-
chelsheimern angehört haben, die Klostergeistlichen sollen es aber
dahin gebracht haben, daß sie mit dem ganz nahe gelegenen Edel-
berge einen Tausch getroffen, und diesen, der eine geringere Lage
hat, den Reichelsheimern dafür abgetreten haben. Daß diese Herren
ihren Vortheil nicht vernachläßiget, und das Bessere gewählt haben,
daran ist wohl nicht zu zweifeln.

§. 229. Dieser Edelberg liegt zwischen dem Satzenberg und dem Kloster, und stößt unmittelbar an den Satzenberg, hat aber nicht dessen südliche Exposition, sondern eine mehr westliche, ist nur etwa 150 Fuß hoch und hat 15 bis 20 Grad Abdachung. Die Besitzungen sind hier in gar viele Einzelntheile getheilt, als Folge des Gebrauchs bei Erbvertheilungen, so daß manche nur aus 4 Reihen Reben bestehen, was der Kultur im Allgemeinen höchst nachtheilig ist.

§. 230. An den eben bezeichneten Edelberg schließt sich der Josephsberg an, dessen Rebanlagen bis nahe ans Kloster reichen. Er ist nur etwa 120 Fuß hoch, hat 15 Grad Abdachung, nord-westliche, westliche und süd-westliche Expositionen, vermöge seiner convexen Form, und gehört im Durchschnitt zur geringen Lage. Sein Flächeninhalt beträgt 25 Morgen.

§. 231. Diese genannten drei Berge bilden das Weingebiet eines kleinen Kesselthales, das fast ringsum mit Wald umschlossen ist, und an dessen oberem Endpunkt die ehemalige Abtei Bronnbach liegt. Die ganze Umgebung mit allen Conjuncturen gibt auf den ersten Blick zu erkennen, daß hier von den Früchten des Weinstockes nur selten etwas Außerordentliches zu erwarten sey, denn das Thal ist zu enge, die Gegend zu waldig, und das Klima zu frostig, so daß hier keine besonders günstige Umstände für den Weinbau obwalten können. Wohl mag hier in früherer Zeit bei erhöhtem Kulturzustande Besseres gediehen seyn, als jetzt, indem bekanntlich durch Kunst und Kultur der Natur Manches abgezwungen wird. Man darf nur aus den noch vorhandenen Ueberresten einen Rückblick auf die Vergangenheit werfen, so wird man sogleich einen früheren höheren Kulturstand erkennen. Wie schon gesagt, die ganze organische Einrichtung des Satzenberges, deutet auf die von den frühern Besitzern darauf gewendete Sorgfalt. Mit diesem im Einklange stand natürlich das Kloster Bronnbach als Besitzer, dessen geräumige, theils noch bewohnte, theils unbewohnte Hallen, dessen Gärten mit vielen Gegenständen des Luxus geziert, und dessen großer geräumiger Keller mit langen Reihen großer nun lechzender Fässer belegt, hinlänglich

beweisen, daß man hier des Lebens Annehmlichkeiten kannte, wobei ein edler Trunk nicht fehlen durfte. Jene Zeiten haben sich aber geändert, und somit auch das, was mit jener Zeit verbunden war. Möchte nur der schöne Satzenberg mit neuer Jugendkraft sich aus seinem Staube wieder erheben!

Gamburg.

§. 232. Wenn man das Kloster Bronnbach verläßt, um auf der Straße gegen Niklashausen zu kommen, so erreicht man unfern von Gamburg eine wenig bedeutende Weinlage, die einen schwachen Halbzirkel von 20 bis 25 Grad Abdächung mit westlicher Exposition bildet. Sie nennt sich Neuberg und Schweizer, und ist fast durchgehends mit Grobweis (Elblinge) bepflanzt. Bald darauf erblickt man das ausgedehnte Weingebiet von Gamburg, dem zur Seite rechts auf ziemlich hohem Berge Uessigheim liegt, wo vieler rother Wein gezogen wird.

§. 233. Gamburg selbst liegt an dem Ausgange eines großen weiten Thales, das die Tauber ausgespült zu haben scheint, und das mit einem förmlichen Halbzirkel von Weinbergen umschlossen ist. Dem Orte gegenüber liegt die Burg Gamburg auf einem westlichen Bergvorsprung, dessen westlicher Abhang ganz mit Reben bekleidet ist. Der genannte Halbkreis, so weit die Gemarkung von Gamburg reicht, hat 3 Expositionen, die nächste bei Gamburg ist östlich, und wird die Leite genannt. Der südliche Theil heißt die rauhe Klinge*) und der süd-westliche, auch der bessere, nennt sich der

*) Dieser Name kommt wohl von einem dabei befindlichen Bergeinschnitte wo der Ostwind herstreichen kann.

Niklashauserberg, welcher eine vorzügliche Weinlage ist, die eine sehr günstige Exposition und Abdachung hat. Mit diesem schließt sich der Halbkreis; jedoch stößt unmittelbar in gerade fortlaufender südlicher Richtung der Mühlberg an, welcher die eigentliche Weinlage von

Niklashausen.

ist. Dieser Mühlberg und der Niklashauserberg haben eine Höhe von wenigstens 300 Fuß. Oberhalb Niklashausen ist ebenfalls noch eine Weinlage mit südwestlicher Exposition, welche die Hälde genannt wird. Von hier an tritt man wieder in das Waldgebiet, das bis zum Flußbette der Tauber herabreicht; jedoch liegt am Eingange, ganz zwischen Waldungen, ein kleines Weingebiet, der Edelsberg genannt, das unbegreiflicher Weise in früheren Zeiten hier angelegt worden ist. Entweder muß damals auf beiden Seiten kein Wald gewesen sein, oder die Leute müssen durch außerordentliche Umstände bewogen worden seyn, hier mit vieler Mühe und Kosten am ungeeignetsten Orte Weinberge anzulegen, die mit einer außerordentlichen Menge Terrassenmauern unterstützt werden mußten, und jetzt an vielen Stellen verlassen und unangebaut da stehen.

§. 234. Die Erziehung von Niklashausen und Gamburg ist immer noch dieselbe, wie zu Wertheim, daher eine nähere Bezeichnung überflüßig wäre.

§. 235. Der Rebsatz ist fast allgemein der Grobweiße oder Elbling.

Werbach.

§. 236. Wenn man die Gemarkung von Niklashausen, die gegen Werbach hin ganz wild und waldig ist, verläßt, und in das Gebiet von Werbach eintritt, so wird man auf einmal durch einen auffallenden Kontrast beider Gebietstheile so überrascht, daß man, wie ich Eingangs dieses schon sagte, sich in eine ganz andere Gegend versetzt zu sehen glaubt; das enge Thal von Niklashausen erweitert sich auf einmal gegen Werbach hin in ein weites fruchtbares Thal, das die Tauber ganz geräuschlos durchläuft, die Waldparthien treten gänzlich zurücke, und machen den Weinreben und der Feldkultur Platz, und für den Weinbau beginnt ein ganz anderer Typus in Erziehung und Rebsatz. Der Sandstein, der sich vom Maine bis hieher zieht, verschwindet, und wird von Kalkgebilden überlagert, so daß von jetzt an nur Kalksteine zum Vorschein kommen, welche eine Menge von Bergen und Seitenthälern bilden, die größtentheils mit Reben bepflanzt sind. So z. B. ist links das lange Thal Werbachhausen mit Reben bepflanzt, und noch mehrere kleine Seitenthäler gehen von Werbach aus in derselben Richtung. Rechts von Werbach liegt Hochhausen mit ebenfalls bedeutendem Weinbau, das nebst mehreren östlichen Lagen auch wieder gute südliche Lage in den Bergeinschnitten hat, wie z. B. der Hunschel und Balzen am Fuße des Rödeberges sehr gute Lagen sind. Da dieser Ort mehrere sehr hoch gelegene Gebiete hat, wie z. B. der Selzberg, der Alteberg, Geiß und Kirschgarten, so wird hier besonders rother Wein gebaut, wozu der Grobschwarz als eine sehr tragbare Traube verwendet wird.

§. 237. Werbachs Weinberge liegen sehr zerstreut umher, nicht sowohl weil sie auf mehreren Bergen vertheilt sind, sondern vielmehr dadurch liegen sie zertheilt und zerstreut herum, weil in früherer Zeit weit mehr Weinbau hier getrieben wurde, als jetzt. Denn ehemals waren 1100 Morgen Weinberge im Bau, während jetzt

kaum 600 mehr vorhanden sind, so, daß also fast die Hälfte ausgehauen ist und zu Baufeld benützt wird, so daß Weinfeld und Baufeld in steter Abwechslung sich berühren. Diejenigen Weinlagen, wo noch zusammenhängender Weinbau ist, sind folgende: Steckenleite, die beste Lage. Ein Kalkberg von 300 bis 400 Fuß Höhe, 25 Grad Abdachung und süd-süd-westlicher Exposition. Auf der Höhe, dem Scheitel, wird der beste rothe Wein gewonnen. Andere, wie der Wiesen, Oetzel, Hirschberg, Addenberg und Warmenthal sind mitunter noch sehr hübsche Weinlagen, die theils südlich, theils süd-östlich liegen und 20 bis 25 Grad Abdachung ebenfalls haben.

Viele dieser Weinberge geben per Viertel 1 Simri Korn als Gült, sind aber dabei wegen dem mageren Kalkboden so schwächlich, daß sie kaum für die gewöhnlichen Abgaben und die Baukosten einen Ertrag liefern. Aus diesem Grunde sind auch viele wieder ganz verlassen, und da sie wegen Magerkeit nicht einmal Klee tragen, so sind Steuern und sonstige Gemeindskosten für solches Besitzthum reiner Verlust.

§. 238. Der Boden von Werbach und Umgegend besteht aus einem thonhaltigen Kalke mit einer Menge von Kalktrümmer untermengt, er ist größtentheils Folge von Verwitterung des Kalkmergels, der größtentheils als Zwischenlager bei den sehr bruchigen und bröcklichen Kalksteinen vorkommt, als Folge der Zersetzung durch tellurische Einwirkungen. An vielen Stellen bildet auch ein aufgeschwemmter Kalkmergel, so wie der allgemein bekannte Lehm oder Leimen die obere Decke als Baugrund.

§. 239. Das Unterlager des Baubodens ist durchgehends ein Flötzkalk oder Muschelkalk, der gegen die Oberfläche mit Kalkmergel gemengt ist und daher schiefrig und bruchig erscheint, und sich zur Verwitterung geneigt zeigt. Das tiefer liegende Gestein ist der allenthalben in Würtemberg und Franken verbreitete Kalk (Flötzkalk auch Muschelkalk.) Auch zeigt sich an einigen Stellen ein Vorkommen von Gyps, auf den früher Bau getrieben wurde.

§. 240. Die Verjüngung alter Weinberge wird dadurch

[illegible], [illegible], nachdem die [illegible] ausgehauen sind, 6 bis 10 Jahre entweder zum [illegible] benutzt, oder zu [illegible] an[illegible] legt, und nur so lange stehen läßt, bis der [illegible] abgehend wird; ohne [illegible] läßt sich eigentlich hier gar kein Weinberg [illegible] anlegen, wenn man nicht Gefahr laufen will, daß derselbe schlecht gedeihe und seine Jugend schon ein [illegible] Aussehen habe.

Diese Sage ist mir schon öfter vor die Ohren gekommen, und es ist wirklich sonderbar, und [illegible] nicht leicht erklärlich, warum gerade auch [illegible] diese Unthätigkeit der Pflanze bei einer zweiten Pflanzung statt finden soll, während es bei anderen Reben weniger der Fall ist. Den auffallendsten Beleg findet man zu Dürkheim an der Haardt in Rheinbaiern, wo sich [illegible] ein kleiner Berg von [illegible] [illegible]. [illegible] dieser darf ebenfalls vor 8 bis 10 Jahren keine zweite [illegible] haben, wenn die Reben gedeihen sollen, während einen kleinen [illegible] [illegible] bei anderen Reben dieser Fall nicht mehr statt findet. [illegible] ist es zu Oppenheim und vielen anderen [illegible], wo [illegible] und [illegible] [illegible] sind.

§. 2[illegible]. Das Rotten geschieht hier nur ½ höchstens 1½ Fuß tief, weil die Rebe auf dem ungerotteten Boden aufsitzen muß. Erlaubt es die Witterung, so zieht man es vor, noch vor Winter zu rotten, in anderm Falle geschieht es gleich im Frühjahre. Das Rotten nennt man hier aber Setzen, weil zugleich beim Rotten die Reben eingelegt werden, oder umgekehrt, weil beim Setzen der Boden zugleich gerottet wird. Zu diesem Behufe wird folgendermaßen verfahren.

Wenn der erste Rottgraben *) ausgehoben ist, so werden starke anderthalb Fuß lange Pfähle von Eichen- oder Tannenholz, welche gewöhnlich 1 Zoll dick und 2 Zoll breit sind (auf die Dauerhaftigkeit solcher Pfähle wird viel gehalten) und hier Zieler genannt werden,

---

*) Die nähere Behandlung des Rottens findet man im ersten Hefte.

so in den Graben gestellt, daß sie die Entfernungspunkte nach der angenommenen Eintheilung bezeichnen, was man am besten mit einer Schnur bestimmt, an welcher bestimmte Entfernungszeichen angebracht sind, und die der Länge des Grabens nach ausgespannt ist. Sind die Zieler so geordnet, dann wird an jedem Ziele in den ungerotteten Boden (das ist die Sohle des Grabens) mit der Haue ein Grübchen von 2 Zoll Tiefe gemacht, so zwar aber, daß gegen das Ziel die Grube etwas tiefer ist, worin man den unteren Theil der Rebe einbiegt, damit der Stock einen Hals bekommt, wie man die Sache zu benennen pflegt, (siehe Fig. 31) hierbei wird die Rebe so an das Ziel gelegt, daß das obere Auge, welches das künftige Haupt (den Kopf) bildet, gerade dem alten Boden in der Höhe gleich kommt. Das richtige Maaß hiezu gibt die genannte Schnur, welche an beiden Enden des Grabens auf den beiderseitigen alten Boden aufgelegt wird, wodurch man beim Einlegen immer die richtige Höhe am besten erkennt.

Wenn die Rebe so in ihre gehörige Richtung gebracht ist, dann wird sie mit der aus dem Grübchen ausgegrabenen Erde gesetzt, und diese ganz fest angedrückt. Man nimmt also hiezu keinen Rasen oder sonstige fremde Erde, in dem Glauben, daß sich der Stock nicht so fest stelle, und die Erde sich hohl anlegen möchte! Sind die Ziele der Reihe nach so besetzt, wobei man besonders Rücksicht darauf nimmt, daß sie gegen den Berg geneigt werden, dann wird der Graben mit der noch festen Erde zugeworfen, wodurch sich wieder ein neuer Graben bildet, in welchem auf dieselbe Art verfahren wird. Finden sich hiebei viele Steine vor, so pflegt man diese — nachdem die Reben auf die angegebene Art gesetzt sind — auf die Sohle zwischen die Reben zu legen, und darauf erst die Erde des künftigen Grabens zu werfen.*)

*) Vor langer Zeit hatte Jemand den Versuch gemacht, und beim Setzen die vorher zerkleinerte Steine einer nahe gelegenen Steinmauer (Steine die in früherer Zeit auf lange Haufen zusammengetragen

§. 242. Das Setzen, das man lieber vor Winter, als nach dem Winter vornimmt, weil ersteres besser wachsen soll, geschieht allgemein mit einer Blindrebe von 2 bis 2½ Fuß Länge; beim Zuschneiden werden diese dicht am alten Holze abgenommen, so daß unten noch ein kleiner Wulst daran bleibt. Sie werden vor dem Setzen keiner besonderen Behandlung unterworfen, wie in vielen Gegenden, höchstens legt man sie in etwas feuchte Erde. Das Hundert davon kostet vor Winter, wo man sie oft schon herausschneidet, wenn noch Laub daran hängt, 18 bis 24 kr., im Frühjahre dagegen kosten sie nur 12 bis 15 kr.

Manche Leute legen noch besonderen Werth auf die noch ganz dünne und schwache Ruthen, die nach dem ersten Abwurfe eines jungen Weinberges hervorwachsen, und wo jeder Stock oft 10 bis 12 solcher Ruthen gibt; (in Würtemberg nennt man diese Horschnittlinge.)

§. 243. Die Entfernung der Rebstöcke wird an mageren Stellen zu 4 Fuß, an besseren zu 3½ Fuß ins Geviert angenommen, im besten Boden aber pflanzt man die Stöcke so, daß sie in 3½ Fuß Entfernung der Länge nach bergauf (der Zeile nach) und 3 Fuß der Breite nach — d. h. quer über das Rebstück (die eigentliche Gasse) zu stehen kommen. Diese bergauflaufende Gasse heißt hier Joh n, den Raum zwischen zwei Reihen Stöcken quer herüber heißt man hier Gasse oder Graben.

§. 244. Die Entfernung von der Grenze, d. h. vom Unwannenstein (Grenzstein) wird zu 1½ Fuß auf beiden Seiten angenommen.

§. 245. Die Zahl der Rebstöcke auf 1 Morgen beträgt 1800, der Morgen hat 180 Ruthen altes Maaß und die Ruthe 12 Quadratfuß. Es kommen also auf jede Quadratruthe 10 Stöcke zu stehen.

---

wurden) auf die Sohle des Rottgrabens bringen lassen. Der Weinberg wuchs ganz freudig heran, und nach 30 Jahren stand er noch im kräftigsten Wachsthume.

§. 246. Wenn ein Weinberg nach dem eben angegebenen Verfahren angelegt ist, so läßt man ihn unberührt, bis die Reben anfangen zu treiben, dann wird mit der Raumhacke, siehe Fig 32 die Erde 4 bis 5 Zoll tief am Ziele aufgeräumt, bis man die Rebe erreicht, die man alsdann mit etwas wenig Erde wieder bedeckt.

Man muß sich hierbei nur denken, daß die Köpfe der Reben beim Eintretten wenigstens ½ Fuß unter die neue aufgeworfene Bodenfläche zu stehen kommen, denn wie schon gesagt, sie werden genau nach der Höhe des alten festen Bodens gesetzt, und durch das Umgraben des Bodens wird derselbe so aufgelockert, daß der aufgelockerte Boden ½ Fuß höher ist, als der alte, folglich müssen die Reben in der angegebenen Tiefe stecken. Die Anlage geschieht deßwegen so, damit der sich später bildende Kopf oder das Haupt, handhoch unter die Bodenfläche zu stehen kommt, worauf man hier so vielen Werth legt.

Wenn die jungen Reben so aufgeräumt sind, was leicht geschehen kann, da sie durch den breiten Pfahl, der noch dazu etwas vorwärts liegt, vor ungeschickter Berührung geschützt werden, so stehen sie in einer ziemlich starken Grube, von der Größe etwa, daß man einen Leib Brod hinein legen könnte. Diese Grube bleibt mehrere Jahre so offen, bis dem Stocke das Haupt erzogen wird.

§. 247. In den ersten drei Jahren oder Sommern bleibt der junge Weinberg, der hier Satz heißt, im unveränderten Zustande, nämlich es wird nichts abgeworfen, oder abgeschnitten, sondern alles dem freien Wachsthume überlassen. Sollte einer oder der andere Stock nicht getrieben haben, so wird ebenfalls mit Blindreben — (nicht mit Wurzelreben) — nachgebessert, und zu diesen ein kleines Stück Stein gestellt, welches an das Ziel gelehnt, den jungen Trieb vor Beschädigung oder Sonnenhitze schützt. Während diesen 3 Jahren wird aber der Satz (das Jungfeld) so dicht mit Kraut, Rüben und Kartoffeln bepflanzt, daß man oft kaum unterscheiden kann, welche Bestimmung eigentlich der Platz hat, ob die Reben, oder die andere Pflanzung zum Kulterzwecke gehören.

§. 248. Im vierten Frühjahre endlich werden die Stöcke so weit mit der Raumhacke aufgeräumt, bis zur ursprünglichen Rebe, weiter aber, um etwa die oberen Wurzeln abzuschneiden, wird nicht aufgeräumt, dann schneidet man etwa ½ Zoll über dem alten Holze die Triebe rein weg, und deckt sie mit etwas zarter Erde, durch welche die in ziemlicher Zahl hervorsprossenden Triebe sich herausdrängen. Dieß Schneiden wird aber so frühe wie möglich vorgenommen, ehe der Saft in Regsamkeit kommt, sonst ersticken sie leicht, oder sie verbluten sich durch zu starken Saftausfluß, wenn das Abwerfen nicht so zeitig geschieht, daß die Wunde wieder abtrocknen kann, wodurch das Saftausfließen verhindert wird.

§. 249. Im fünften Frühjahre werden die Stöcke abermal aufgeräumt, und alle Triebe oder Ruthen rein vom Rumpfe weggeschnitten, so daß ein kahles Köpfchen dasteht, was dann wieder mit etwas Erde bedeckt wird.

§. 250. Im sechsten Frühjahre wird wieder alles rein weggeschnitten, bis auf eine Ruthe von 2 bis 2½ Fuß, welche zu einem Halbbogen umgebogen wird, wie Fig 33 zeigt.

§. 251. Im siebenten Frühjahre wird der vorjährige Halbbogen dicht auf dem Kopfe weggeschnitten und ebenfalls wie im vorigen Jahre eine Ruthe aus dem Kopfe und ein Bolz (Zapfen) von 3 Augen stehen gelassen.

§. 252. Im achten Frühjahre wird entweder von den niedersten Augen des vorjährigen Halbbogens eine Ruthe zu einem Bogen angeschnitten, oder jene wird abermal ganz abgeworfen, und die kräftigste Rebe aus dem Bolz zur künftigen Tragrebe genommen, und dabei 1 bis 2 neue Bolze stehen gelassen.

Also erst nach 8 bis 10 Jahren werden dem Stocke Schenkel angeschnitten und ganze Bogen aufgesetzt, durch welche der Pfahl steckt; früher aber nicht, und zwar beim Junker (Gutedel) 1 Ruthe und 1 Bolz, beim Kristaller (Elbling) 2 Ruthen und 2 Bolzen, siehe Fig. 34, 35. Eine zweischenkliche Bogenerziehung. Nach dem Schneiden, noch vor dem Hacken, werden die Tragreben an

einen Pfahl gerade aufgebunden, damit sie im Hacken nicht hindern; erst kurz vor dem Blühen werden die Bogen gemacht, wenn zuerst die Pfähle gehörig gesteckt sind.

§. 253. Die Sommerbehandlung ist folgende;

a) Vor dem Blühen werden die Zimmel (die Triebe) sobald sie etwa 1 Fuß lang sind, an den Halbbögen eines jungen Stockes alle ein Gleich über der Traube oder dem Samen abgezwickt (hier abgepfetzt.) Bei älteren Stöcken aber, die Schenkel haben, werden nur die zwei vorderen Augen gepfetzt, die übrige läßt man alle wachsen, damit man im Frühjahr die Wahl zum Anschneiden hat.

b) Nach dem Blühen wird sogleich mit Stroh an den Pfahl aufgebunden, was man Heften nennt, und später nochmal vorgenommen wird, wo es nöthig ist. Sonst wird aber nichts ausgebrochen, und alles wachsen lassen, wodurch sich ein dichter Busch bildet, in welchem die Trauben gleichsam verborgen sind, was man aber absichtlich so haben will, damit die Trauben bei etwa einfallendem Kieselwetter geschont bleiben sollen. Es werden also hier keine Achseltriebe — die man hier Kracken und in Würtemberg Aberzähne nennt — ausgebrochen, außer bei dem Oesterreicher sucht man nach Laurentii (den 10. Septemb.) durch Ausbrechen etwas Luft zu machen, damit das Holz eher reif werden kann.

§. 254. Viele Stöcke, besonders aber die Oesterreicher, treiben aus dem Kopfe viele Ruthen, welche man hier Geiz nennt. Diese werden aber beim Aufräumen mit der breiten Haue Fig. 36 abgehauen.

Das Binden geschieht alles mit Stroh.

§. 255. Durchgeht man mit einiger Aufmerksamkeit das Verfahren beim Rebbau im Taubergrund, von der ersten Anpflanzung an, bis zur Behandlung eines ausgebildeten Stockes, im achten bis zehnten Jahre, so findet man in manchen Stücken einen fast unbegreiflichen Widersinn, eine Mißhandlung des Gegenstandes, wie man es sich kaum von unserer Generation denken sollte. Ich kann mir kaum denken, daß die Erfahrung, im Gegentheil, daß nur die Zeit

solche Mißbräuche geheiliget habe, denn nur Unkenntniß mit dem natürlichen Wesen des Rebstockes, kann solches herbeigeführt haben; und diese Unkenntniß hat sich leider wie eine Tradition bis auf unsere Zeit übertragen, sie ist ein Mackel für unsere Generation.

§. 256. Ich will nun die Gegenstände der Reihe nach beleuchten, und die Zwecklosigkeit der verschiedenen Behandlungen darlegen.

Erstens das seichte Rotten von ¾ bis 1¼ Fuß ist die Grundlage der weiteren Uebel; dadurch wird dem Stock zu wenig Bereich dargeboten, sich mit seinen Wurzeln gehörig ausbreiten zu können. Der Rebstock hat einen zu kleinen Nahrungsbezirk, er kann sich nicht gehörig entwickeln, deßhalb auch die Nothwendigkeit, denselben mehrere Jahre abzuwerfen, bis er auf den oft mageren Kalkabhängen die nöthige Triebkraft erreicht hat, als selbstständiges Wesen bestehen zu können.

Rechnen wir noch dazu, daß an den Kalkbergen, die in der Regel 20 bis 25 Grad Abdachung haben, der Boden sich immer abbaut, wodurch die Wurzeln endlich kaum ½ bis 1 Fuß Bedeckung haben, so finden wir noch den Nachtheil, daß bei trocknen Sommern die Wurzel in dem Bereiche des ausgetrockneten Bodens, und daß im harten Winter die Wurzeln in dem Bereiche des gefrornen Bodens sich befinden, folglich durch beide außerordentliche Einwirkungen leiden müssen.

Zweitens das Setzen der Reben ist eine nicht zu entschuldigende Mißhandlung. Die Blindreben, die man beim Rotten gleich einlegt, werden nämlich um einen halben Fuß länger zugeschnitten, als die Höhe des Bodens beträgt; diese werden nun mit ihrem unteren Theile unmittelbar auf die Sohle des Rottgrabens auf den festen ungelockerten Boden, der oft aus bloßen Kalksteinen besteht, aufgesetzt, und damit das Maas des Ungereimten noch voll werde, so gräbt man in diesen Urboden noch ein Grübchen von 2 Zoll, worin man den unteren Theil der Rebe, der eigentlich den Fuß des Stockes bilden soll, in der Länge eines halben Fußes so einlegt, daß die Warze der Rebe wieder aufwärts steht, so daß die Form

altes Holzes heraus kommt. (Man behauptet nämlich, der Stock müsse einen Hals haben.) Vergleichen wir diese Pflanz-Methode mit der von anderen Gegenden, namentlich den Rheingegenden, wo der Weinbau wirklich rationell und mit aller Umsicht behandelt wird, so finden wir augenblicklich das Verkehrte der hiesigen Behandlung. Dort sucht man den Boden möglichst tief umzubrechen, um den Wurzeln einen großen Nahrungsbereich zu verschaffen. Man setzt die Reben so ein, daß sie unter ihrer Basis, nämlich ihrem Untertheile, noch bedeutenden Raum haben, um ihre Wurzeln ausbreiten zu können, was dem Zwecke ganz angemessen ist. Denn man grabe nur einmal eine junge Rebe mit Vorsicht aus dem Boden, so wird man immer finden, daß die Wurzeln besonders häufig unten an der Warze, wo die Trennung des neuen vom alten Holze geschieht, ausgehen, und daß sie sich in etwas geneigter horizontaler Richtung, etwa wie ein Hühnerfuß ausbreiten, folglich sich abwärts ziehen.

Nun wird aber hier, gerade umgekehrt, der untere Theil der Rebe, von dem eigentlich die Wurzeln ausgehen sollen, auf den festen ungerotteten Boden, und zwar noch darin in ein Grübchen gelegt, damit ja von 3 Seiten die Wurzelbildung unmöglich gemacht werde, (denn in diesen Boden kann keine junge Wurzel dringen.)

Ich frage nun jeden vernünftigen Menschen, ob dieß eine natur- oder sachgemäße Behandlung seyn kann? Man legt die Rebe ein, damit sie Wurzel ziehen soll, und doch versagt man ihr den Raum, um dieß verrichten zu können. Warum legt man sie denn nicht in guten lockeren Grund, damit die Wurzelwarzen sich bilden, und dieselbe sich zu Wurzeln verlängeren können? Doch dieß Räthsel löst sich bald, wenn ich hier den allgemeinen Glauben anführe, *daß die Wurzeln der Oesterreicher, der Kristaller,* (Elblinge) *und der Schwarzen über sich wachsen,* weshalb man die Reben so setzen müsse. Hätte nur ein Einzelner die Angabe gemacht, so hätte ich vielleicht diesen nach seiner Angabe gewürdiget, so aber wurde mir dieß von mehreren angesehenen Männern behaup-

tet, so daß ich allen Glauben an ein richtiges Urtheil von hier in dieser Sache verlor.

Wohl müssen die Wurzeln nach oben wachsen und ihre Nahrung im aufgelockerten Boden suchen, wenn man die Reben auf undurchdringlichen Boden, oder gar auf ein Steinlager legt, das ist ganz natürlich und darin haben die Leute auch ganz recht; aber wer in aller Welt wird einen solchen Zwang, einen so widernatürlichen Trieb für eine dem Gange der Natur angemessene Entwicklung erkennen, und glauben, die Rebwurzel wachse nach oben, wer nur irgend eine organische Entwicklung beobachtet hat. Sollte sich denn wohl noch Niemand die Mühe gegeben, und nachgesehen haben, wie eigentlich eine Rebwurzel wachse? Es ist doch arg, in einer Gegend, wo so bedeutender Weinbau ist, jetzt noch solchen Unglauben zu finden, der noch weiter, als in die Zeiten der Hexerei zurück zu setzen ist.

Drittens. Die Behandlung des Rebstockes vom ersten Jahre an bis zur Zeit seiner vollen Tragbarkeit ist fehlerhaft. Bekanntlich wird die Rebe drei Jahre lang ungestört wachsen lassen, während welcher Zeit man den Boden als Baufeld benutzt, und darin besonders Kartoffel, Kraut, Dickrüben und sonstige Küchengewächse in solcher Menge pflanzt, daß man nicht wohl weiß, ob der Platz ein Weinberg oder ein Acker ist. Erst im vierten Jahre wird dann der Rebstock in der Nähe des alten Auges einer Hand tief unter der Bodenfläche abgeschnitten, wodurch derselbe genöthiget wird, in der Nähe des Schnittes viele Seitentriebe zu machen, die dann allmählich das Haupt bilden, auf dessen Bildung man so vielen Werth legt.

Wenn ich gleich dieser Behandlung weniger Tadel beilegen will, indem durch das späte Abwerfen ein gesunderer Kopf gebildet wird, als wenn man vom ersten Jahre an jedesmal die Ruthen abwirft, wie es in den Rheingegenden geschieht, so hat diese Methode wieder den Nachtheil, daß sie den Stock später zum Ertrag bringt, folglich dem Besitzer wenigstens einen Herbst schadet.

Durchgehen wir aber die Behandlung vom fünften Jahre an bis zum achten und zehnten Jahre mit einiger Aufmerksamkeit, und mit einem Hinblicke auf die Behandlung in anderen Gegenden, wo man dem Weinbau die möglichste Sorgfalt zuwendet, so müssen wir einen bedeutenden Verlust für den Eigenthümer durch die hier übliche Behandlung entdecken. Während der Rheinländer, der seine Weinberge mit Wurzelreben anlegt, und dadurch sicherern und früheren Anwuchs hat, im fünften Jahre seine Reben in volle Tragbarkeit bringt, fängt der Taubergrunder erst an, sein Haupt zu ziehen, an welchem er vier bis fünf Jahre modelt, bis es groß genug ist, worauf er erst zum Ertrag anschneidet; alles früher Geschehene ging nur auf das Vorhaben aus, dem Stocke einen rechten Kopf zu ziehen, in dem Glauben, daß der Stock früher absterbe, wenn er nicht vorher im Boden recht erstarkt wäre. Man ist sogar in dem Wahne, daß durch das beständige Abschneiden der kräftigen Reben die Wurzeln im Boden desto stärker würden, was aber nicht der Fall ist; blos der obere Theil erweitert sich durch Vernarbung und der untere hat keine stärkere Wurzel, wie jeder andere Rebstock auch. Man bemühe sich nur einmal, einen so ausgebildeten Rebstock aufzugraben, er wird oben am Haupte eine flache Ausdehnung von der Größe eines kleinen Tellers haben, und sich weiter unten schnell verengen, so daß er da jedem gewöhnlichen Rebstock ähnlich ist.

Bei solcher Behandlung ist sich nicht zu wundern, wenn der Rebbau hier nicht zur ergiebigen Quelle des Besitzers wird; und wenn der Grundwerth eines Rebstückes niedriger, als in anderen Gegenden steht. Man bedenke nur, wie viele Opfer dazu gehören, bis das Rebstück in tragbarem Stande ist, und wie viele Zeit dazu erforderlich ist, bis der Besitzer sich seiner Händewerk erfreuen kann, ja es gehört fast ein halbes Menschenleben dazu, bis der Zeitraum von dem Aushauen eines alten Weinberges an, bis zu dem Jahre des ersten vollen Ertrages durchlaufen ist, es ist ein Zeitraum von 16 bis 20 Jahren. Welcher Mann, in vorgerücktem aber noch rüstigem Alter, mag eine solche Umwandlung seines Gutes vornehmen,

von welcher er sich kaum noch als Greis die Früchte seiner Arbeit versprechen kann. Daher die vielen Weinberge im hinfälligen Zustande, daher die bedeutenden Lücken in den Weinlagen, auf welchen man einen wohl geringeren, aber doch jährlichen sicheren Ertrag zu hoffen hat.

Wer aus anderen Weingegenden, wo man den Boden besser zu benutzen weiß, nach dem Taubergrunde kommt, kann sich des Staunens nicht enthalten, wie man sich hier so absichtlich um den Ertrag eines jugendlichen Rebstockes bringen mag, nur um der Gewohnheit zu fröhnen, ein recht großes Haupt vorerst zu erziehen, gleich als wenn von diesem das ganze Heil abhienge. Wächst nicht in anderen Gegenden auch eine Menge Wein, wo man von der Erziehung eines Hauptes gar nichts weiß, sondern die Rebe im dritten und vierten Jahre auf Schenkel zieht, und im fünften Jahre schon einen vollen Herbst erhält, wie dieß in der Gegend zwischen Mainz und Bingen in dem Ingelheimer Grund der Fall ist, den man wegen seiner außerordentlichen Weinproduktion und Ergiebigkeit nur die Weinpfütze nennt.

Wer also mit den Weinverhältnissen anderer Gegenden bekannt ist, wo man aus seinem Besitze den baldmöglichsten Gewinn zu ziehen gewohnt ist, dem kann der Gebrauch nicht anderst, als auffallend seyn, wenn man gleichsam muthwillig die dargebotene Gabe Gottes verschmähet, um dem Gebrauche einer Gegend nachzukommen, der nur nachtheilig für den Besitzer seyn kann. Ja es thut ordentlich dem Gefühle wehe, wenn man sieht, wie einem jungen Weinberge, der im fünften oder sechsten Jahre in seiner vollen Jugendkraft ist, die schönsten oft fingerdicken Ruthen, die dem Besitzer in kurzer Zeit seine Auslagen ersetzen könnten, vom Rumpf weggeschnitten werden, nur um den Rebstock recht verstümmeln zu können.

Zwar ist der Glaube hier allgemein herrschend, daß nur ein so behandelter Weinberg von Dauer seyn könne, und eine andere Behandlung eine frühere Hinfälligkeit des Stockes zur Folge habe. Ob sich das wirklich so verhält, und ob hierüber bestimmte Erfahrungen

einen Pfahl gerade aufgebunden, damit sie im Hacken nicht hindern; erst kurz vor dem Blühen werden die Bogen gemacht, wenn zuerst die Pfähle gehörig gesteckt sind.

§. 253. Die Sommerbehandlung ist folgende;

a) Vor dem Blühen werden die Zimmel (die Triebe) sobald sie etwa 1 Fuß lang sind, an den Halbbögen eines jungen Stockes alle ein Gleich über der Traube oder dem Samen abgezwickt (hier abgepfetzt,) Bei älteren Stöcken aber, die Schenkel haben, werden nur die zwei vorderen Augen gepfetzt, die übrige läßt man alle wachsen, damit man im Frühjahr die Wahl zum Anschneiden hat.

b) Nach dem Blühen wird sogleich mit Stroh an den Pfahl aufgebunden, was man Heften nennt, und später nochmal vorgenommen wird, wo es nöthig ist. Sonst wird aber nichts ausgebrochen, und alles wachsen lassen, wodurch sich ein dichter Busch bildet, in welchem die Trauben gleichsam verborgen sind, was man aber absichtlich so haben will, damit die Trauben bei etwa einfallendem Kieselwetter geschont bleiben sollen. Es werden also hier keine Achseltriebe — die man hier Kracken und in Würtemberg Aberzähne nennt — ausgebrochen, außer bei dem Oesterreicher sucht man nach Laurentii (den 10. Septemb.) durch Ausbrechen etwas Luft zu machen, damit das Holz eher reif werden kann.

§. 254. Viele Stöcke, besonders aber die Oesterreicher, treiben aus dem Kopfe viele Ruthen, welche man hier Geiz nennt. Diese werden aber beim Aufräumen mit der breiten Haue Fig. 36 abgehauen.

Das Binden geschieht alles mit Stroh.

§. 255. Durchgeht man mit einiger Aufmerksamkeit das Verfahren beim Rebbau im Taubergrund, von der ersten Anpflanzung an, bis zur Behandlung eines ausgebildeten Stockes, im achten bis zehnten Jahre, so findet man in manchen Stücken einen fast unbegreiflichen Widersinn, eine Mißhandlung des Gegenstandes, wie man es sich kaum von unserer Generation denken sollte. Ich kann mir kaum denken, daß die Erfahrung, im Gegentheil, daß nur die Zeit

solche Mißbräuche geheiliget habe, denn nur Unkenntniß mit dem natürlichen Wesen des Rebstockes, kann solches herbeigeführt haben; und diese Unkenntniß hat sich leider wie eine Tradition bis auf unsere Zeit übertragen, sie ist ein Mackel für unsere Generation.

§. 256. Ich will nun die Gegenstände der Reihe nach beleuchten, und die Zwecklosigkeit der verschiedenen Behandlungen darlegen.

Erstens das seichte Rotten von ½ bis 1½ Fuß ist die Grundlage der weiteren Uebel; dadurch wird dem Stock zu wenig Bereich dargeboten, sich mit seinen Wurzeln gehörig ausbreiten zu können. Der Rebstock hat einen zu kleinen Nahrungsbezirk, er kann sich nicht gehörig entwickeln, deßhalb auch die Nothwendigkeit, denselben mehrere Jahre abzuwerfen, bis er auf den oft mageren Kalkabhängen die nöthige Triebkraft erreicht hat, als selbstständiges Wesen bestehen zu können.

Rechnen wir noch dazu, daß an den Kalkbergen, die in der Regel 20 bis 25 Grad Abdachung haben, der Boden sich immer abbaut, wodurch die Wurzeln endlich kaum ½ bis 1 Fuß Bedeckung haben, so finden wir noch den Nachtheil, daß bei trocknen Sommern die Wurzel in dem Bereiche des ausgetrockneten Bodens, und daß im harten Winter die Wurzeln in dem Bereiche des gefrornen Bodens sich befinden, folglich durch beide außerordentliche Einwirkungen leiden müssen.

Zweitens das Setzen der Reben ist eine nicht zu entschuldigende Mißhandlung. Die Blindreben, die man beim Rotten gleich einlegt, werden nämlich um einen halben Fuß länger zugeschnitten, als die Höhe des Bodens beträgt; diese werden nun mit ihrem unteren Theile unmittelbar auf die Sohle des Rottgrabens auf den festen ungelockerten Boden, der oft aus bloßen Kalksteinen besteht, aufgesetzt, und damit das Maas des Ungereimten noch voll werde, so gräbt man in diesen Urboden noch ein Grübchen von 2 Zoll, worin man den unteren Theil der Rebe, der eigentlich den Fuß des Stockes bilden soll, in der Länge eines halben Fußes so einlegt, daß die Warze der Rebe wieder aufwärts steht, so daß die Form

ihres Halses heraus kommt. (Man behauptet nämlich, der Stock müsse einen Hals haben.) Vergleichen wir diese Pflanz-Methode mit der von anderen Gegenden, namentlich den Rheingegenden, wo der Weinbau wirklich rationell und mit aller Umsicht behandelt wird, so finden wir augenblicklich das Verkehrte der hiesigen Behandlung. Dort sucht man den Boden möglichst tief umzubrechen, um den Wurzeln einen großen Nahrungsbereich zu verschaffen. Man setzt die Reben so ein, daß sie unter ihrer Basis, nämlich ihrem Untertheile, noch bedeutenden Raum haben, um ihre Wurzeln ausbreiten zu können, was dem Zwecke ganz angemessen ist. Denn man grabe nur einmal eine junge Rebe mit Vorsicht aus dem Boden, so wird man immer finden, daß die Wurzeln besonders häufig unten an der Warze, wo die Trennung des neuen vom alten Holze geschieht, ausgehen, und daß sie sich in etwas geneigter horizontaler Richtung, etwa wie ein Hühnerfuß ausbreiten, folglich sich abwärts ziehen.

Nun wird aber hier, gerade umgekehrt, der untere Theil der Rebe, von dem eigentlich die Wurzeln ausgehen sollen, auf den festen ungerotteten Boden, und zwar noch darin in ein Grübchen gelegt, damit ja von 3 Seiten die Wurzelbildung unmöglich gemacht werde, (denn in diesen Boden kann keine junge Wurzel dringen.)

Ich frage nun jeden vernünftigen Menschen, ob dieß eine natur- oder sachgemäße Behandlung seyn kann? Man legt die Rebe ein, damit sie Wurzel ziehen soll, und doch versagt man ihr den Raum, um dieß verrichten zu können. Warum legt man sie denn nicht in guten lockeren Grund, damit die Wurzelwarzen sich bilden, und dieselbe sich zu Wurzeln verlängeren können? Doch dieß Räthsel löst sich bald, wenn ich hier den allgemeinen Glauben anführe, *daß die Wurzeln der Oesterreicher, der Kristaller,* (Elblinge) *und der Schwarzen über sich wachsen,* weshalb man die Reben so setzen müsse. Hätte nur ein Einzelner die Angabe gemacht, so hätte ich vielleicht diesen nach seiner Angabe gewürdiget, so aber wurde mir dieß von mehreren angesehenen Männern behaup-

tet, so daß ich allen Glauben an ein richtiges Urtheil von hier in dieser Sache verlor.

Wohl müssen die Wurzeln nach oben wachsen und ihre Nahrung im aufgelockerten Boden suchen, wenn man die Reben auf undurchdringlichen Boden, oder gar auf ein Steinlager legt, das ist ganz natürlich und darin haben die Leute auch ganz recht; aber wer in aller Welt wird einen solchen Zwang, einen so widernatürlichen Trieb für eine dem Gange der Natur angemessene Entwicklung erkennen, und glauben, die Rebwurzel wachse nach oben, wer nur irgend eine organische Entwicklung beobachtet hat. Sollte sich denn wohl noch Niemand die Mühe gegeben, und nachgesehen haben, wie eigentlich eine Rebwurzel wachse? Es ist doch arg, in einer Gegend, wo so bedeutender Weinbau ist, jetzt noch solchen Unglauben zu finden, der noch weiter, als in die Zeiten der Hexerei zurück zu setzen ist.

Drittens. Die Behandlung des Rebstockes vom ersten Jahre an bis zur Zeit seiner vollen Tragbarkeit ist fehlerhaft. Bekanntlich wird die Rebe drei Jahre lang ungestört wachsen lassen, während welcher Zeit man den Boden als Baufeld benutzt, und darin besonders Kartoffel, Kraut, Dickrüben und sonstige Küchengewächse in solcher Menge pflanzt, daß man nicht wohl weiß, ob der Platz ein Weinberg oder ein Acker ist. Erst im vierten Jahre wird dann der Rebstock in der Nähe des alten Auges einer Hand tief unter der Bodenfläche abgeschnitten, wodurch derselbe genöthiget wird, in der Nähe des Schnittes viele Seitentriebe zu machen, die dann allmählich das Haupt bilden, auf dessen Bildung man so vielen Werth legt.

Wenn ich gleich dieser Behandlung weniger Tadel beilegen will, indem durch das späte Abwerfen ein gesunderer Kopf gebildet wird, als wenn man vom ersten Jahre an jedesmal die Ruthen abwirft, wie es in den Rheingegenden geschieht, so hat diese Methode wieder den Nachtheil, daß sie den Stock später zum Ertrag bringt, folglich dem Besitzer wenigstens einen Herbst schadet.

Durchgehen wir aber die Behandlung vom fünften Jahre an bis zum achten und zehnten Jahre mit einiger Aufmerksamkeit, und mit einem Hinblicke auf die Behandlung in anderen Gegenden, wo man dem Weinbau die möglichste Sorgfalt zuwendet, so müssen wir einen bedeutenden Verlust für den Eigenthümer durch die hier übliche Behandlung entdecken. Während der Rheinländer, der seine Weinberge mit Wurzelreben anlegt, und dadurch sicherern und früheren Anwuchs hat, im fünften Jahre seine Reben in volle Tragbarkeit bringt, fängt der Taubergrunder erst an, sein Haupt zu ziehen, an welchem er vier bis fünf Jahre modelt, bis es groß genug ist, worauf er erst zum Ertrag anschneidet; alles früher Geschehene ging nur auf das Vorhaben aus, dem Stocke einen rechten Kopf zu ziehen, in dem Glauben, daß der Stock früher absterbe, wenn er nicht vorher im Boden recht erstarkt wäre. Man ist sogar in dem Wahne, daß durch das beständige Abschneiden der kräftigen Reben die Wurzeln im Boden desto stärker würden, was aber nicht der Fall ist; blos der obere Theil erweitert sich durch Vernarbung und der untere hat keine stärkere Wurzel, wie jeder andere Rebstock auch. Man bemühe sich nur einmal, einen so ausgebildeten Rebstock aufzugraben, er wird oben am Haupte eine flache Ausdehnung von der Größe eines kleinen Tellers haben, und sich weiter unten schnell verengen, so daß er da jedem gewöhnlichen Rebstock ähnlich ist.

Bei solcher Behandlung ist sich nicht zu wundern, wenn der Rebbau hier nicht zur ergiebigen Quelle des Besitzers wird; und wenn der Grundwerth eines Rebstückes niedriger, als in anderen Gegenden steht. Man bedenke nur, wie viele Opfer dazu gehören, bis das Rebstück in tragbarem Stande ist, und wie viele Zeit dazu erforderlich ist, bis der Besitzer sich seiner Händewerk erfreuen kann, ja es gehört fast ein halbes Menschenleben dazu, bis der Zeitraum von dem Aushauen eines alten Weinberges an, bis zu dem Jahre des ersten vollen Ertrages durchlaufen ist, es ist ein Zeitraum von 16 bis 20 Jahren. Welcher Mann, in vorgerücktem aber noch rüstigem Alter, mag eine solche Umwandlung seines Gutes vornehmen,

von welcher er sich kaum noch als Greis die Früchte seiner Arbeit versprechen kann. Daher die vielen Weinberge im hinfälligen Zustande, daher die bedeutenden Lücken in den Weinlagen, auf welchen man einen wohl geringeren, aber doch jährlichen sicheren Ertrag zu hoffen hat.

Wer aus anderen Weingegenden, wo man den Boden besser zu benutzen weiß, nach dem Taubergrunde kommt, kann sich des Staunens nicht enthalten, wie man sich hier so absichtlich um den Ertrag eines jugendlichen Rebstockes bringen mag, nur um der Gewohnheit zu fröhnen, ein recht großes Haupt vorerst zu erziehen, gleich als wenn von diesem das ganze Heil abhienge. Wächst nicht in anderen Gegenden auch eine Menge Wein, wo man von der Erziehung eines Hauptes gar nichts weiß, sondern die Rebe im dritten und vierten Jahre auf Schenkel zieht, und im fünften Jahre schon einen vollen Herbst erhält, wie dieß in der Gegend zwischen Mainz und Bingen in dem Ingelheimer Grund der Fall ist, den man wegen seiner außerordentlichen Weinproduktion und Ergiebigkeit nur die Weinpfütze nennt.

Wer also mit den Weinverhältnissen anderer Gegenden bekannt ist, wo man aus seinem Besitze den baldmöglichsten Gewinn zu ziehen gewohnt ist, dem kann der Gebrauch nicht anderst, als auffallend seyn, wenn man gleichsam muthwillig die dargebotene Gabe Gottes verschmähet, um dem Gebrauche einer Gegend nachzukommen, der nur nachtheilig für den Besitzer seyn kann. Ja es thut ordentlich dem Gefühle wehe, wenn man sieht, wie einem jungen Weinberge, der im fünften oder sechsten Jahre in seiner vollen Jugendkraft ist, die schönsten oft fingerdicken Ruthen, die dem Besitzer in kurzer Zeit seine Auslagen ersetzen könnten, vom Rumpf weggeschnitten werden, nur um den Rebstock recht verstümmeln zu können.

Zwar ist der Glaube hier allgemein herrschend, daß nur ein so behandelter Weinberg von Dauer seyn könne, und eine andere Behandlung eine frühere Hinfälligkeit des Stockes zur Folge habe. Ob sich das wirklich so verhält, und ob hierüber bestimmte Erfahrungen

gemacht sind, dieß möchte ich keiner festen Probe unterwerfen, so viel ist indessen gewiß, daß im Gebiete des Weinbaues manche Gebrechen durch die Zeit geheiliget sind, die jetzt Jedermann als Fehler erkennt, während man sie früher für eine Nothwendigkeit hielt. Doch diese unzweckmäßige Behandlung ist nicht die eigentliche Hauptsache, sondern der Verlust, der dadurch dem Besitzer wird, dieß ist der zu berücksichtigende Gegenstand. Während der Rheinländer vom fünften bis zum zehnten Jahre, wo der Weinstock in seiner besten Jugendkraft ist, und die meiste Tragfähigkeit zeigt, so vielen Ertrag gewinnt, als oft der Boden werth ist, oder er wenigstens die Anlagekosten bezahlt bekommt, schneidet sich der Taubergrunder seinen Vortheil weg, und sucht seine Rebstöcke zu verkrüppeln; denn diese Form ist doch gewiß ein dem Rebstocke unnatürlicher Zustand, der ein rankendes auslaufendes Gewächs ist. Im Gegentheile habe ich mich tausendfach davon überzeugt, daß diese Verkrüppelung dem Ertrag nur Abbruch thut. Man darf nur die Masse der Rebstöcke durchgehen, so findet man nur allzuhäufig, daß besonders bei den Oesterreichern ein so gebildetes Haupt eine Bogrebe und nebenher 12 — 15 Triebe von kaum einer Elle Länge trägt, die man Wasserreben nennt, da sie unmittelbar aus dem Haupte hervorsprossen, sie bilden zusammen einen undurchdringlichen Busch, in welchen weder Luft noch Sonne dringen kann.

Berechnen wir nun die Kräfte des Stockes, die sich in solcher Menge von Wasserreben unnütz vergeuden, und denken wir uns dieselbe Triebkraft in einer kräftigen Tragrebe vereiniget, so werden wir schon arithmetisch finden, daß diese Menge von Wasserreben eine kräftige Tragrebe ersetzen, folglich statt einer Bogrebe zwei Bogreben, also doppelter Ertrag stattfinden könnte, wenn eine andere sachgemäße Erziehung durchgeführt würde. Diese Wasserreben könnten also füglich in Weinreben verwandelt werden. Nehmen wir noch ferner dieß in die Rechnung mit ein, daß bei einer anderen Erziehung, wo mehr Luft und Sonne einwirken könnte eine weit bessere Qualität Weines erzogen würde, daß dadurch in

nassen Jahren weniger kranke Fäulniß sich einstellen würde, wo die Luft besser durchstreichen könnte, daß überhaupt ein kräftigerer Wuchs sich einstellen würde. Stellen wir alle diese Nachtheile, des späten Ertrags, der unzweckmäßigen Behandlung, der geringeren Qualität des Produktes u. a. m. zusammen, so ergiebt sich eine Masse von Vortheilen, die hier zu erreichen wären, die aber hier alle entbehrt werden, weil man sich aus dem Alterthümlichen nicht erheben will; ja es geht hier, wie bei allem Gewerblichen, wo kein Vorwärtsschreiten stattfindet, da tritt gewöhnlich ein Rückwärtsschreiten ein, und Letzteres bemerkt man nur zu deutlich an vielen, besonders an flachen Stellen im Taubergrunde, wo man zur Verwunderung in manchen Weinbergen mehr Kartoffelstöcke als Weinstöcke antreffen kann, was für eine andere Gegend, wo bessere Kultur herrscht, etwas Unerhörtes ist. Aber so ist's, wenn einmal Unordnung und Regellosigkeit eingerissen ist, da tritt alles Geregelte außer Schranken, und ein Sinn fürs Bessere kann nicht leicht mehr Wurzel fassen, wo der Boden einmal zu locker geworden ist.

§. 257. Der Rebsatz ist hier hauptsächlich der Junker (Gutedel) der Oesterreicher (Sylvaner) und etwas Kristaller (Elbling). Auf den Höhen der Berge wird der Grobschwarz hauptsächlich gebaut, den man auch allgemein, besonders im Auslande, Tauberschwarz nennt; nebst diesem Grobschwarz hat man einen Süßroth oder Frühroth auch Süßschwarz genannt, welche beide in der Traube viele Aehnlichkeit haben, aber im Blatte unterschieden sind. Der Süßroth, dessen rothschwarze Beeren eine zarte Oberhaut haben, und deßhalb leicht faulen, hat ein lichtes Blatt wie ein Gutedel, dagegen der Grobschwarz ein ganz dunkles Laub hat, das auf der Oberfläche etwas glänzend und unten etwas filzig ist.*) Diese

*) Die ächte Burgundertraube, für welche der Tauberschwarz öfter gehalten wird, kennt man hier und in der Umgegend gar nicht. Nur einige Stöcke davon habe ich auf meiner ganzen Reise angetroffen.

Rebsorte ist äußerst fruchtbar, und wird wohl nicht leicht von einer anderen an Fruchtbarkeit übertroffen.

Unter den Junkern gibt es auch zweierlei, einen grünen Junker und einen Goldjunker, letzterer hat kleinere Beere und kleinere Trauben, die noch ehe sie völlig reif sind, eine fast goldgelbe Farbe haben, daher sie auch Goldjunker genannt werden, sie sind auch nicht so fruchtbar, als die grüne Junker, welche weit größere Trauben haben. Hätte ich nicht an Ort und Stelle beide Varietäten neben einander und zwar vielfältig gesehen, so hätte ich kaum an einen Unterschied geglaubt, da solche Varietäten gar oft von Bodenverhältnissen abhängen, wovon ich mich schon allzu oft überzeugt habe, wie namentlich bei dem sogenannten großen und kleinen Riesling.

Sonstige Rebsorten findet man je nach Liebhaberei mehrere; auch der Riesling gehört hier noch zu den Seltenheiten.

Eine Bemerkung, die mir bei meinem Umgange auf der Gemarkung ein Weinbergsmann machte, darf ich hier nicht unbenutzt lassen, da sie vielleicht irgendwo maaßgebend seyn könnte; dieser sagte mir nämlich: „Zwischen zwei Oesterreichern thue ein Junker nicht „gut, indem die Oesterreicher den Junkern die Nahrung nähmen „und diese zu Grunde richteten; die Oesterreicher hätten nämlich ihre Wurzeln oben, und die Junker unten, daher jene diesen die Nahrung entzögen.“

§. 258. Das Quetschen der Trauben geschieht hier durchgehends mit dem Möster Fig. 17 in der Tragbütte, und das Pressen mit der einschraubigen hölzernen Presse. Manche lassen die zerstoßenen Trauben 8 — 14 Tage stehen, Andere wieder pressen den Most gleich in den ersten Tagen nach der Lese. Das schnelle Keltern soll nach allgemeiner Erfahrung einen helleren Wein geben!!

Der rothe Wein wird 3 — 4 Wochen stehen gelassen, und jeden Tag zweimal mit dem Möster durcheinander gestoßen.

§. 259. Die Beholzung sind eichene und tannene Pfähle von 5 Fuß Länge, die vermittelst des Pfahleisens das der Häcker (Weinbergsarbeiter) an den Fuß geschnallt hat, dicht am Stocke ein-

gesteckt werden, und zwar nach dem Hacken, damit sie leichter in den Boden gehen. Nach diesem Pfahlstecken werden erst die Bogen gemacht, die um den Pfahl herumgebogen werden, so daß dieser im Bogen steckt. (Am Maine werden die Pfähle eingeschlagen.) Nach dem Herbsten werden die Pfähle ausgezogen, und auf Pfahlesel gelegt, wie Fig. 37 zeigt.

§. 260. Das 100 Pfähle kostet 16 — 18 Batzen, gleichviel, ob von Tannen= oder Eichenholz. Die tannenen sind schöner als die eichenen, es wird also hier der Luxus bezahlt. Gewöhnlich reißen sich die Leute selbst diese Pfähle, sie sind daher weniger allgemeine Kaufmannswaare.

NB. Aufklopfen heißt hier, die im Sommer umgefallenen Pfähle mit der Raumhaue eingeschlagen, weßhalb der Häcker gewöhnlich eine solche mit in den Weinberg nimmt, wenn er im Sommer darin arbeitet.

§. 261. Die Bodenarbeiten sind folgende: Im Mai wird gehackt mit dem Karst Fig. 38 (3 Tage vor und 3 Tage nach Urbani ist die beste Zeit zum Hacken) wobei aber der Kopf nicht zugehackt wird. Am Johannistag wird gebracht. Dieß ist ein leichtes Hacken mit demselben Karste, wo man die Erde gegen den Kopf zieht, also zweimal des Jahres wird gewöhnlich der Boden gebaut. Ist aber ein nasser Jahrgang, oder der Boden sehr triebfähig, so daß er vielen Unflath (Unkraut) treibt, so wird vor Herbst nochmal gebracht. Dieser Unflath besteht gewöhnlich aus der Winde convolvolus arvensis, und aus Hedderich oder wilden Senf Sinapis arvensis.

Eines Werkzeuges darf hier nicht vergessen werden, das hier wie im ganzen Taubergrunde sehr häufig von beiden Geschlechtern gebraucht wird, wenn man im Weinberge etwas zu holen hat, besonders Blätter, Gemüse, Wurzeln u. dgl. Man nennt es Ketze. Gewöhnlich ist die Korbseite halb grün und roth bemalt, siehe Fig. 39.

§. 262. Das Düngen sollte in der Regel alle drei Jahre geschehen, allein dieser Turnus wird von den Wenigsten beobachtet,

viele bekommen nur alle 8 bis 10 Jahre Dünger, und wieder viele sollen in 20 und 30 Jahren keinen erhalten haben.

Der Dünger wird hiezu blos auf der Oberfläche ausgebreitet. Zum Eintragen desselben in den Weinberg bedient man sich eines ovalen Korbes, der an beiden Enden eine Lücke zum Eingreifen hat, und den man nicht auf dem Kopfe, sondern vor sich trägt. Man nennt ihn hier Schinker, siehe Fig. 40.

§. 263. Junge Weinberge werden erst nach dem zweiten Abwurf gedüngt, hiebei werden tiefe Gruben oberhalb den Stock gemacht, und so viel Mist hineingethan, daß man zu 100 Stöcken eine zweispännige Ochsenfuhre nöthig hat. Die Gruben bleiben aber offen stehen, bis der Mist sich zersetzt hat. Eine solche Düngung soll dann 10 Jahre anhalten.

§. 264. Der Verkaufspreis der Weinberge bester Lage ist ungefähr 6 bis 7 Karolin per Viertel, dagegen gibt es viele in geringerer Lage, wovon das Viertel nur zu 15 bis 20 Gulden verkauft wird.

Der Ertrag der Weinberge wird auf 10 Tauber-Eimer per Morgen durchschnittlich angeschlagen. Ein Tauber-Eimer hat 60 badische Maas, à 48 Unzen und 17 Tauber-Eimer rechnet man zu 1 badischen Fuder.

§. 265. Die Baukosten für einen Morgen Weinberg sind hier sehr gering. Denn zu 6 fl. höchstens 8 fl. werden die jährlichen Arbeiten verrichtet. Diese bestehen der Reihe nach in folgenden: Räumen (die Köpfe mit der Raumhacke von Erde frei machen) Schneiden (dieß geschieht sehr nachläßig, indem auf den Häuptern eine Menge mehrere Zoll lange Sturzeln stehen bleiben;) Hacken, Pfählstecken, Biegen (Bogen machen) Heften, (nach dem Blühen) Brechen, Pfähle ausziehen und Decken — alles dieß um 8 fl. —

§. 266. Der Taglohn eines Häckers ist, im Hacken 24 kr. und die Kost. Die andere Arbeiten werden gewöhnlich halbtagweis verrichttt, z. B. Rebenlesen 6 kr., Schneiden 8 kr., Brechen 8 kr.

§. 267. Das Decken der Reben ist hier ganz einfach, der Stock wird mit dem Fuß umgetreten, und Erde drüber hingezogen so daß er damit ganz bedeckt wird.

Impfingen.

§. 268. Von Werbach aus erreicht man zuerst Impfingen, das vielen Weinbau und mitunter sehr gute Lagen hat, namentlich ist das Leinthal sehr gut, das auf der linken Seite der Tauber in einem Seitenthale liegt, südliche Exposition und 22 Grad Abdachung hat. Das Ganze ist wohl geordnet und mit 2 Fahrwegen durchschnitten, so daß man mit Besserungsmitteln überall hinkommen kann. Der größte Theil der Weinberge liegt aber auf der rechten Tauberseite, wo die Tauberhälde südsüdwestlich, der Lang und Höheberg südlich gelegen eine vortreffliche flache Mulde bilden die vor Ostwinden gedeckt ist; gegen die Fläche herab auf westlicher Seite befinden sich auch noch viele Rebanlagen mit schwacher Abdachung von 10 bis 15 Grad namentlich am Kirchberg, aus denen viele zu Ackerfeld benutzt werden könnten. Daß sie wirklich dazu taugen, beweisen die viele Nebenpflanzungen in den Weinbergen besonders von Kartoffeln, was ein gar lieblicher Anblick für einen Weinbauverständigen ist; denn die Rebstöcke, besonders die Oestreicher bilden gerade so einen dichten undurchdringlichen Busch wie ein Kartoffelstock, weil, wie ich bei Werbach schon angegeben habe, nichts ausgebrochen wird, sie treiben deßhalb auch oft nur schwaches Holz weil sich die Säfte zu sehr vertheilen müssen so daß sie mit den Kartoffeln ziemlich gleiche Höhe haben.

§. 269. Alle übrigen Weinbauverhältnisse sind denen des nahegelegenen Werbachs ähnlich, deßhalb will ich darüber weiter nichts berühren; jedoch der hier gebräuchliche Schinker zum Erden- und

Mistragen ist hier von dem zu Werbach verschieden, deshalb will ich ihn nicht übergehen, besonders da er um den Preiß von 3 kr. nur verkauft wird, und ein gar einfaches Instrument ist, siehe Fig. 41.

NB. Eine Devise an einem Hause zu Impfingen hat mich besonders angesprochen da sie den Karakter der Weingegend ausspricht, sie lautet wörtlich also:

Gott dienen macht seelig
Wein trinken macht fröhlich
Drum dienet Gott, und trinket Wein
So könnt ihr seelig und fröhlich sein.

Bischofsheim.

§. 270. Die nicht unbeträchtliche Weinlagen von Bischofsheim schließen sich fast unmittelbar an die von Impfingen an. Die zunächst gelegene die ziemlich flach und westlich und südwestlich gelegen sind nennen sich Heimberg und Hartmannshalde. Die beste Lagen aber von Bischofsheim, die etwas weiter hinauf mit südlicher Exposition und günstiger Abdachung liegen, sind Hattenloch, Kaiser und Edelberg.

§. 271. Bischofsheim gegenüber befinden sich die Weinlagen von Dietigheim, namentlich der Geyersberg, welche mitunter von bedeutender Höhe sind, und über 300 Fuß aufsteigend liegen; mehrere haben aber keine günstige Exposition, indem z. B. einer der Berge so abgerundet ist, daß er östliche, nördliche und westliche Exposition darbietet, die aber alle ganz mit Reben bepflanzt sind.

§. 272. Boden, Pflanzung, Erziehung und Rebsatz von Bischofsheim sind ganz so, wie sie bei Werbach schon beschrieben sind, deßhalb wäre eine Wiederholung überflüssig. Eine kleine Ausnahme findet hier bei dem Wenden statt, das nemlich hier etwas tiefer, bis auf 2 Fuß vorgenommen wird. Man siehet auch

besonders darauf, junge Reben aus einem frisch abgeworfenen Reb-stücke zu bekommen, und leget darauf besondern Werth, indem sie besser anwachsen sollen, auch biegt man die Bögen der Reben meist nach außen, was zweckmäßiger ist, als nach innen.

§. 273. Die Beholzung ist ganz dieselbe; alle übrige Arbeiten, der Werth des Bodens, der Ertra der Weinberge. (9 bis 10 Eimer à 60 Maaß per Morgen) genug alle Weinbauverhältnisse sind denen schon bei Werbach angegebenen gleich.

Distelhausen

§. 274. hat ebenfalls starken Weinbau; er unterscheidet sich von dem in Bischofsheim gar wenig, ausgenommen, daß hier wegen ziemlich fruchtbarem Boden die Schenkel etwas höher erzogen werden. Der größte Theil seiner Weinberge haben westliche Lagen, indem hier kein Thal-Einschnitt ist, wodurch sich südliche Lagen bilden könnten.

Gerlachsheim.

§. 275. Von Distelhausen, das gegen Gerlachsheim eine bedeutende westliche Weinlage hat, deren Abdachung nur 15 bis 20 Grad ist, ziehet sich das Weingebiet in einer anderen Richtung in ein Seitenthal, worinn Gerlachsheim liegt. Die südliche Wand dieses Seitenthales welche der Herrenberg genannt wird erhebt sich zu bedeutender Höhe von etwa 300 Fuß, und hat an der steilsten Stelle bei 36 Grad Abdachung. In der Mitte dieses Herrenberges, der eine vortreffliche Exposition hat, hat Sr. Durchlaucht der Fürst von Salm eine neue Anlage mit ungeheueren Kosten veranstaltet, die je-

ebenfalls als Muster in erster Anlage, Rebsatz und Behandlung für die eines bessern so bedürftigen Taubergegend zu betrachten ist. Diese großartige Anlage von einem Flächengehalte von 6 Morgen, die vom Fuß des Berges bis zu zwei Drittel seiner Höhe hinaufreicht, enthält 8 Terassen, welche von 6 bis 8 Fuß hohen Stützmauern getragen werden, und eine Durchschnitts=Abdachung von 33 Grad haben. Die einzelne Terassen selbst haben schon bedeutende Abdachung, so daß manche kaum ihren eigenen Boden halten können. Da diese Anlage wirklich zu den interessantesten Parthien des Taubergrundes gehört, und vermöge ihrer ganzen Construction voraussehen läßt, daß sie seiner Zeit das erste Weinprodukt im ganzen Grunde liefern wird wozu die gewiß zweckmäßige Leitung der Verwaltungsbehörde unzweifelhaft das ihrige beitragen wird, so will ich die Anlage speziell bezeichnen, wie ich es bei meiner Anwesenheit gefunden habe.

§. 276. Wie schon gesagt, besteht die ganze Anlage aus 8 breiten nicht sehr hohen Terrassen, die auf 4 bis 6 Fuß Tiefe gerottet sind, und wovon jede in seiner Mauer mit zwei eingemauerten Treppen versehen ist, um von einer zu der andern gelangen zu können (die Terassen nennt man hier Raine.)

Die untere Terrasse, welche die größte ist, und 25 Grad Abdachung hat ist durchgehends mit Burgundern bepflanzt. Die darauf folgende etwas kleinere Terasse hat 27 Grad und ist mit Rieslingen besetzt, die dritte hat abermal 27 Grad und die vierte 29 Grad, beide ebenfalls mit Rieslingen, die fünfte mit 28 Grad hat wieder Riesling, die sechste mit 27 Grad hat Wälschriesling, die siebente mit 26 Grad hat Traminer, und die achte Ruländer. *)

§. 277. Außer diesen befinden sich hier noch zwei Musteranlagen, die einer ehrenvollen Erwähnung hier verdienen, und gewiß segenbringend auf die Umgegend wirken, sobald nur einmal das weinbauende Publikum sich von der ausgezeichneten Qualität des Produktes überzeugt haben wird.

*) Die Messungen habe ich an jeder Terrasse selbst vorgenommen.

Der eine Weinberg von etwa drei Morgen gehört dem dortigen Herrn Hofrath Serger und liegt im Hannikel und der andere von fast gleichem Flächengehalte gehört Hrn. Domänen-Direktor Serger und liegt im Hesselbaum mit südwestlicher Exposition und 20 Grad Abdachung; beide sind mit Rieslingen, Traminern und Ruländern besetzt.

§. 278. Gleich wie die südliche Wand des Thales mit Reben bepflanzt ist, so ist es auch die gegenüberliegende nördliche oder eigentlich nord-westliche. Zum Troste jedoch wird diese Lage allmählich verlassen und zu Baufeld umgewandelt, was auch leicht thunlich ist, da die Abdachungen hier nicht zu stark sind. Schon die Benennung ihrer Lagen zeugt deutlich was man von ihnen zu hoffen hat, sie heißen nämlich der Kaltenberg, Elend und Krasser.

§. 279. Einige mittlere Lagen verdienen noch einer Erwähnung, sie sind der Blitzenberg, der Staig und der Ilmen. Auf letzterem wird besonders rother Wein gebaut, wozu man ohnehin immer die geringen Lagen wählt.

§. 280. Die jetzige Wohnung des Fürsten mit ihren geräumigen Umgebungen war früher ein Kloster, eine Abtei ꝛc. welche ein beträchtliches Einkommen an Weingefällen gehabt haben mag; nach den noch vorhandenen Räumen zu schließen, die zur Behandlung und Aufbewahrung des Weines bestimmt waren. Außer dem geräumigen Kelterhaus mit den nöthigen Preßapparaten befindet sich unter dem Hauptgebäude ein sehr bedeutender Keller, in dem jetzt noch 70 Fässer von circa 7 Fuder liegen. Früher soll der Keller die Fässer zu 900 Fuder enthalten haben.

§. 281. Ich komme nun zur Schilderung des Weinbaues, wie er hier und in der nächsten Umgebung als dem eigentlichen Mittelpunkte des Taubergrundes betrieben wird.

Im Ganzen genommen ist hier das ganze Verfahren und die ganze Behandlung der bei Werbach genauer beschriebenen ziemlich gleich, und unterscheidet sich nur dadurch, daß hier und in der Umgegend nur halbe Bogen angeschnitten werden, während man in den

Umgebungen von Werbach ganze Bogen macht. Sonst ist in der Anlage, ersten Erziehung, Schnitt, Sommerbehandlung, Beholzung, Rebsatz und Behandlung des Mostes alles ziemlich gleich. Ich werde deßhalb nur einige abweichende Punkte herausheben.

§. 282. Die Anlage mit Klee nach dem Aushauen ist wie zu Werbach. Hier wendet man zweierlei Pflanzen an, den Türkenklee Hedysarum orobrichis und den Monatsklee Medicago sativa. Ersterer bleibt nur 4 bis 5 Jahr, letzterer aber 7 bis 8 Jahre stehen.

§. 283. Das Rotten oder Wenden wie man es im Taubergrunde nennt, geschiehet ebenfalls nur 1½ Fuß tief, bekommt man aber noch etwas guten Boden so wird auch etwas tiefer gerottet, dieß macht man vom Boden abhängig, denn sobald man schlechten Boden bekommt, dann wird nicht mehr tiefer eingegraben. Hierin liegt gerade ein Hauptfehler, denn der sogenannte gute Boden ist der schon früher umgebrochene, und der schlechte ist der Urboden, der noch fest ist. Wenn man blos in den alten Bodenbereich wieder Reben pflanzt, ohne tiefer umzubrechen, und etwas neuen Urboden zu gewinnen, so erhält man immer eine Anlage der die nöthige Triebfähigkeit fehlt.

§. 284. Zum Setzen wird hier gleichfalls Blindholz von 2 bis 2½ Fuß Länge genommen, das man hier Gräslinge nennt, (in Lauda nennt man es Wingertswaare.) Beim Einlegen wird dasselbe mit dem Ziele um 4 Zoll gegen die senkrechte Stellung dem Berg zu vorgebogen wie Fig. 14 zeigt, und zwar aus dem Grunde, weil der frisch aufgelockerte Boden sich um ein Drittel Fuß am Berge herab senkt wodurch also hernach der Stock in eine ziemlich senkrechte Stellung kommt. Das Köpfchen muß ebenfalls einige Zolle unter der Bodenfläche stehen.

§. 285. Das hundert Gräslinge kostet 10 bis 12 kr.

§. 286. Die Entfernung der Rebstöcke wie zu Werbach.

§. 287. Die Erziehung bis zur Tragbarkeit ist der von

Werbach ganz gleich, es wird erst im vierten Jahre der Stock abgeworfen, während welcher Zeit immer Gemüße auf dem Boden gebauet wird, wozu man aber etwas Dünger bringt. Vom vierten bis zum siebenten Jahre läßt man theilweise Sturzel von 3 Augen und 1 bis 2 Wasserreben von 7 bis 8 Augen, die aber jedesmal frisch aus dem Kopfe getrieben haben müssen, weil man das vorjährige Holz wieder wegschneidet. Erst im achten Jahre werden Schenkel angezogen, und zwar 2 Schenkel und 2 Stürzel manchmal auch 3 Schenkel so daß ein vollkommen ausgebildeter Stock für Junker wie Fig. 42 und vor Oestreicher wie Fig. 22 aussieht. so daß statt ganzer Bogen nur schwache Halbbögen gebildet werden, Die Sturzeln sind dazu bestimmt jedes Jahr Tragreben nachzuziehen, weil man auf den alten Schenkeln selten gute Tragreben bekommt, daher diese fast jedes Jahr abgeworfen werden müssen.

NB. Bei beiden Zeichnungen denke man sich, daß der Stock innen hohl ist und die Reben nicht gekreuzt sind, wie es die Zeichnung andeutet, und was man auf dem Papier nicht so darstellen kann, sondern sie sind oben wenigstens 1 Fuß von einander entfernt, und die eine rechts die andere links gebogen. Dieß ist die im Taubergrunde fast allgemein verbreitete Erziehung, und gehört theilweise zur Spiralerziehung besonders für Junker, weßhalb ich sie auch die zweischenkliche Spiralerziehung nenne. *)

§. 288. Wenn die Reben im Frühlinge geschnitten sind, so werden sie wie in Franken, an einen dicht an den Stock gesteckten Pfahl gebunden, dann erst wird der Boden in der letzten Hälfte des Mai mit dem Karste gehackt, nach diesem die Pfähle gesteckt, und darauf erst im Juni, wenn die Reben schon handlange Triebe hervorgeschoben haben, werden sie nieder gezogen, d. h. die Ruthen

*) Die in den zweiten Hefte bei Worms angegebene ist die dreischenkliche Spiralerziehung. In Franken oberhalb Würzburg giebt es auch eine vierschenkliche Spiralerziehung.

werden niedergedrückt, und mit etwas Stroh an die Pfähle gebunden. (Weiden werden keine gebraucht.) Bei dieser Arbeit sollen die vorderen Triebe der Regel nach eingezwickt werden, damit die hintern Triebe mehr Saftzufluß bekommen, dieß geschieht aber nicht oder nur höchst selten, auch sollen nach dem Blühen, wenn geheftet wird, der Geitz, nämlich die überflüßigen Kopfauswüchse, und die Achseltriebe etwas ausgebrochen werden, allein dieß geschieht alles nicht, oder nur unvollkommen. Man scheint kaum darüber nachdenken zu wollen, was dem Zwecke förderlich sey, daher sind auch die Baukosten von 8 bis 10 fl. so geringe, weil nachlässig dafür gearbeitet wird, und daher sind so viele Stöcke so krüppelhaft, weil man es nicht versteht, die Kräfte des Stockes zum Nutzen und Ertrag zusammen zu halten, sondern man verschleudert sie wie ein schlechter Haushälter seine Subsistenzmittel.

§. 289. Das Zerkleinern der Trauben wird mit dem Möster Fig. 17 und Fig. 18 vorgenommen. Wegen der Nähe der Weinberge, werden die Trauben ganz nach Hause getragen, und in den Scheunen gemostert. (In den nahe gelegenen Grünsfeld hat man Fässer zum Nachhausefahren, indem die Trauben vor dem Weinberge gemostert werden.) Sie werden baldmöglichst ausgepreßt, indem fast jeder Häcker *) seine eigene Kelter hat, die eine einschraubige hölzerne Presse ist.

§. 290. Der Rebsatz wie Werbach. Früher pflanzte man auch Riesling und Muskateller; da aber letztere ohne starke Schenkel nicht gerne tragen, und hier die Schenkel immer abgeworfen werden, so hat man sie wieder abgehen lassen.

§. 291. Die Beholzung ganz wie zu Werbach. Vorm Winter werden die Pfähle ausgezogen, und gewöhnlich auf die Reben gelegt, womit diese an den Boden gehalten werden. In Distelhausen dagegen werden die Pfähle auf große Haufen zusammen ge-

*) In der Volkssprache wird der Weingärtner Häcker genannt.

stellt, so daß alle Spitzen nach oben stehen; die Reben werden aber auch hier umgelegt, und mit Erde bedeckt.

§. 292. Die Bodenarbeiten wie zu Werbach.

§. 293. Das Düngen eben so, jedoch hier weniger auf der Oberfläche schon mehr in Gruben oberhalb dem Stocke. Man rechnet hierher auf 4 bis 5 Stöcke ein Mistbutte voll Dünger

§. 294. Der Verkaufspreiß der Weinberge ist ebenfalls gering. In dem schönen Herrenberg kostet der Morgen nur 100 fl., indem hier zu starke Feudallasten ruhen, z. B. der Morgen giebt jedes Jahr 1 Eimer Wein als Gült, während hier ohnehin wegen starker Abdachung und schlechter Bestockung der Ertrag gering ist. In besser tragbaren Stellen wird jedoch das Viertel noch mit 70 bis 80 fl. bezahlt.

§. 295. Der Tagelohn eines Häckers ist gewöhnlich 24 kr. ohne Kost und Trunk, beim Hacken aber erhält er 30 kr. nebst Brod und 1 Maaß Wein.

Lauda,

§. 296. das dem Thale von Gerlachsheim gegenüber ist, liegt in einem schmalen Thaleinschnitte, der sich gegen Oberlauda hinaufzieht. Der Weinbau ist hier ebenfalls eine der bedeutendsten Beschäftigungen, und Weinhandel ist hier ein ansehnlicher Betrieb. Früher war es der Sitz eines Amtes, das aber nach Gerlachsheim verlegt worden ist. Feldbau, Weinbau und Weinhandel sind jetzt die Hauptbeschäftigungen der Einwohner.

§. 297. Die beste Lage von hier ist der Tauberberg auf der rechten Seite der Tauber mit süd-westlicher und westlicher Exposition und 12 bis 20 Grad Abdachung. Zunächst diesem ist der Schüdberg gegen Oberlauda eine vortreffliche Lage mit 20 Grad

Abdachung und südlicher Exposition. Geringere Lagen sind der Oehlberg und die Staig welche theils viel flacher theils gegen Osten liegen. Eine besondere Ausnahme machen die zunächst diesen gelegenen Küferweinberge welche in ganz tiefer Lage in einem sich gegen Nord-Ost neigenden flachen Kessel liegen, und einen guten Wein geben sollen.

§. 298. Die Erziehung und sonstige Verhältnisse sind dem von dem nahe gelegenen Gerlachsheim ganz gleich, daher ich hierüber nichts weiter sagen will. Eine kleine Ausnahme macht der Rebsatz, der zwar aus Junker und Oestreicher ebenfalls besteht, dem aber besonders der große Räuschling, der am Kaiserstuhl Klöpfer und bei Offenburg Rischling genannt wird, häufig beigegeben ist, und zwar am meisten im Oehlberge; ferner trifft man im Schüdberge welche eine sehr warme Lage ist auch öfter Rieslinge an, die hier ganz vortreffliches Gewürz bekommen. Dagegen trifft man hier weniger rothes Gewächs, und nur auf den Höhen, oder ganz hohen Weinlagen sind einige Weinberge mit schwarzen Trauben bepflanzt.

Marbach.

§. 299. Wenn man von Gerlachsheim aus dessen nördliche Lagen, die mit dem Namen Elend und Kaltenberg bezeichnet sind, besucht, und überschreitet den Berg, an dessen Fuß genannte Weinberge sich befinden, so wird man mit einem Male durch eine imposante Weinlage überrascht, die man im Taubergrunde wenig oder nicht wohl ihres Gleichen antrifft. Es ist der sogenannte Berg von Marbach. Der Ort Marbach liegt nämlich in einem engen Thale, das eine Strecke hinter dem Dorfe durch quer herüberlaufende hohe Berge vor allen Ost- und Nordwinden geschützt ist. Die südliche Seite dieses tief eingeschnittenen Thales, die eine ziemliche Strecke in

grader Richtung fortlauft, ist diese vortreffliche Weinlage die eigentliche Krone des Zaubergrundes. Es ist ein wirklich ergreifender Anblick, eine solche steile Bergwand deren Abdachung von 25 bis 33 Grad wechselt, und die alle Erfordernisse zu einer günstigen Weinlage in sich vereinigt, von der Tiefe des Thales bis zu 400 Fuß Höhe mit Reben bepflanzt zu sehen.

§. 300. Wohl ist hier zu bedauern, daß die Unvermögenheit der Orts-Einwohner es nicht erlaubt, diese herrliche Weinlage in besserem Stande und in besseren Cultur zu erhalten, denn es befinden sich an derselben viele Stellen die sehr arm an tragbaren Stöcken sind, und daher ihren Besitzern wenig Nutzen gewähren; allein wenn man anderseits wieder die Hindernisse beleuchtet, die einer besseren Handhabung entgegen stehen, so muß man das als fehlerhaft erkannte wieder entschuldigen.

§. 301 Erstlich das Uebel aller Uebel ist die schon erwähnte Unvermögenheit, sie entmuthigt und entkräftet den besten Willen, sie lähmt allen Entschluß zum Bessermachen, sie ist die Herzwurzel alles Uebels im Landbau. Zweitens der bedeutende Umfang und die Höhe des steilen Berges machen den Bau und das Zubringen von Besserungsmitteln äußerst beschwerlich, weil alles auf dem Rücken dahin getragen werden muß, und man nicht durch Fahrwege zukommen kann. Aus diesem Grunde sieht man an diesem Berge auch wenige ausgehauene Stücke, die etwa die Bestimmung zu einer neuen Anlage hätten; wird ein Stock abgehend oder hinfällig, so wird die Stelle durch einen Wurzelstock oder durch Einleger e i n g e b u ß t oder v e r b u ß t (nachgebessert.)

§. 302. Denkt man sich, daß vor Jahrhunderten bei der ersten Anlage schon nicht tief gerottet wurde, daß in dieser Zeit der Regen manches Theil Erde schon abgepült hat an solch steilem Berge, was gewiß nicht durch Uebertragen mit Erde ersetzt worden ist, daß in diesem wenigen Bauboden inzwischen der gröste Theil der Stöcke nach und nach eingebessert wurde, (daher der unregelmäßige Stand der Rebstöcke) die oft kaum einen Fuß tief schon auf Felsen

sitzen und die noch obendrein in langen Jahren keine Nahrung durch Dünger oder Erde erhielten, die auf solchem Standpunkte alle Extreme von Hitze und Frost in ungünstigen Jahren schon zu erstehen hatten, denkt man sich dieß alles zusammen, so darf man sich nicht wundern, wenn der größte Theil der Rebstöcke in einem kümmerlichen untragbaren und hinfälligen Zustande sich befindet; denn es fehlen hier die zwei Elemente des Lebens, das eine Element zum Leben ist Geld, und das andere Element zum vegetiren ist Dünger.

§. 303. Der eben bezeichnete Berg zieht sich das Thal aufwärts gegen Hochstetten, es wird da, besonders am Felschberg viel rother Wein erzogen, zu Hochstetten aber selbst oder auf dessen Gemarkung wird dagegen mehrentheils weiser Wein erzogen.

§. 304. Der Rebsatz von Marbach und die Erziehung ist ganz dieselbe wie zu Gerlachsheim. Junker und Oestreicher schauen auch hier zu allen Fenstern heraus! — obgleich hier der Riesling vortrefflich gedeihen würde.

Königshofen

§. 305. ist einer der bedeutendsten Weinorte des Taubergrundes. Seine Weinberge liegen theils links und theils rechts der Tauber. Seine vorzüglichsten Weinlagen sind auf der linken Tauberseite am Frauenberg und Kittwein mit 25 Grad und südlicher Exposition. (An der Kuppe steigt dieselbe bis zu 35 Grad.) Auf der rechten Tauberseite, ist der Blößberg die beste Lage die südwestlich auf 18 bis 20 Grad abgedacht ist.

§. 306. Rebsatz und Erziehung wie Gerlachsheim.

Der Schüpfergrund.

§. 307. Vor Königshofen eröffnet sich ein großes weites Thal, das sich gegen Boxberg herabzieht, und von der Landstraße durchzogen wird, man nennt es den Schüpfergrund, als Seitenthal vom Taubergrund. In diesem Thale ist noch ziemlich Weinbau, der aber, je weiter er sich von der Tauber gegen Boxberg zu entfernt, an Quantität und Qualität abnimmt. Die Weine werden jedoch in der Regel noch zu den Tauberweinen gezählt.

§. 308. Die hauptsächlichen Weinorte des Schüpfergrundes sind Sachsenflur, Oberschüpf, Unterschüpf und Beckstein, woselbst allenthalben gleicher Rebsatz und gleiche Erziehung anzutreffen ist, daher ich auch in dieser Beziehung nichts Näheres anzugeben weiß, was einem des früher schon beschriebenen Karakters fremd wäre.

Beckstein.

§. 309. Dieß liegt in einem Seitenthale des Schüpfergrundes, das sich kesselförmig um Beckstein herum bildet, jedoch dabei verschiedene Einbuchtungen hat, was wir bei der hier als bestanerkannten Lage, der Kleb genannt, mit etwa 25 Grad Abdachung sehen können. Die zweitbeste Lage mit südlicher Exposition ist die Lösche und auch die Kerbe, die alle sehr vor den Ostwinden geschützt sind.

§. 310. Im Allgemeinen möchte aber das Weingelände manchem seiner Nachbarn zurückstehen, obgleich es von manchen Seiten so sehr hervorgehoben wurde, denn es fehlen ihm die gleichförmige Expositionen, und das Weingebiet ist allzusehr zerrissen und eingebuchtet, auch wechseln die Abdachungen zu oft, was für die bessere Weinproduktion sehr nachtheilig ist, selbst das ganze Thal trägt nicht die zu einem günstigen Weinbau erforderlichen Cautelen an sich.

§. 311. Daß hier der Weinbau mit mehr Fleiß gehandhabt wird, als an manchen anderen Orten, dieß gibt sich auf den ersten Augenblick kund, da man hier weit weniger leere und stockarme Weinberge antrifft, als an manchen anderen Orten, auch die Ueppigkeit des Wuchses zeigt, daß mehr Nachbesserungen hier angewandt werden; allein die Erziehung, besonders aber die Sommerbehandlung ist hier ebenfalls mit denselben Gebrechen belastet, wie in der ganzen Umgebung, und es ist auch hier noch ein weites Feld zu Verbesserungen geöffnet.

Mergentheim.

§. 312. Als ich bei meiner Bereisung des Tauberthals diese Stadt besuchte, fiel ein solcher unaufhörlicher Regen in Strömen herab, daß ich diesen interessanten Punkt für den Weinbau verlassen mußte, ohne nur im Stande seyn zu können, die Umgebung der Stadt flüchtig zu besuchen, ich mußte also unverrichteter Sache diesen Ort verlassen. Dem zufolge habe ich mich an ein sehr achtbares Mitglied des würtembergischen Weinbauvereins daselbst gewandt, welches die Güte hatte, mir eine Schilderung der dortigen Weinbauverhältnisse zu entwerfen. Da mich dieselbe recht sehr befriedigt hatte, so wollte ich aus ehrenden Gründen sie nicht ummodeln, sondern sie in treuer Abschrift hier wiedergeben. Sie lautet also:

§. 313. Mergentheim, das 635 Morgen Weinberge besitzt, liegt 8 Stunden vom Ursprung der Tauber, sowie 8 Stunden von Wertheim, allwo sie sich in den Main ergießt, somit in der Mitte des Tauberthals; der Wasserspiegel bei Mergentheim ist 597 würtembergische Fuß über dem Mittelmeere und die Temperatur nach koresp. Barometerbeobachtungen mit Würzburg und Heidelberg ÷ 8′. 148° mithin schon für den Weinbau etwas mißlich, daher in der Regel auch alles Feld, so mit dem Pflug gebaut werden kann, zu andern

Gegenständen der landwirthschaftlichen Haushaltung benützt wird. (Fall der Tauber bis Wertheim 204'). Eigentliche Weingärten gibt es nirgends im Tauberthale, nur die Bergabhänge, besonders wo die Mittagssonne recht wirken kann, werden mit Weinstöcken bis zu einer Höhe von circa 500 Fuß über die Tauberfläche angepflanzt, und nur die südlich gelegenen Weinberge geben vorzüglichen Wein (die süd-östlich oder süd-westlich gelegenen verhalten sich gegen sämmtliche Weinberge die südlich gelegen wie 1 zu 3.) Vorzüglichen Ruf und schnellen Absatz hat der weiße Wein zu Markelsheim, Mergentheim, Marbach und Gerlachsheim, und der rothe von Marbach, wo in allen vier Orten die Lage je südlich und die Abdachung so steil ist, daß je von 10 — 30 Fuß Mauern aufgeführt werden müssen.

Die vorherrschende Winde sind Westwinde, vorzügliche Lagen sind vor Nordwind geschützt, und die Bergrücken meist mit Laubwälder versehen.

§. 314. Der Boden ist bis Niklashausen Kalkmergel, der Untergrund der Muschelkalk, welcher leicht, an die Luft gebracht, verwittert; häufig, besonders der Tauber aufwärts, und in den Seitenthäler besteht der Boden meist aus Lehm, abwärts aus Leberkies — dem Mergel des bunten Sandsteins.

Da der Weinstock im laufenden Jahrhundert gar oft erfroren ist, so gibt es in Mergentheim und überhaupt im würtembergischen Tauberthale wenige Personen mehr, die sich ausschließlich vom Weinbau nähren — sogenannte Weingärtner — sondern jeder kauft sich einige Stück Feld, wodurch sie in Stand gesetzt wurden, eine Kuh, und mit dieser ihr Leben zu erhalten; hiedurch geschieht in der Regel von eigentlichen Weingärtnern gar nichts für ihre Weinberge, der Stock wird nur verjüngt, wenn er altershalber zu Grunde geht, Erden und Mist sehen solche Weinberge oft erst in Zwischenräumen von 14 — 20 Jahren, oft nie; besser und neuerdings mit den neuen Erfahrungen vereint, werden die Weinberge in guten Lagen behandelt, da solche in den Händen wohlhabenderer Leute sich befinden.

Der Weinstock wird alle 50 Jahre, wenn Nachlaß am Trieb

und Saamen bemerkt wird, erneuert, und zwar durch Einlegen von 2½ Schuh langen Schnittlingen, welche im fünften Jahre anfangen gehörig zu tragen. — Das Feld wird dabei 4 Fuß tief umgearbeitet, und mageres Feld zuerst etliche Jahre als Kleefeld benützt. Das Neubestocken geschieht gewöhnlich im März oder vor Winters — da spätere Anlage oft nur zu ¼ gedeiht, je nachdem es trockene oder nasse Witterung gibt, indem bei Mangel an Regen alles verdorrt. Wurzelreben werden nicht gern genommen, da solche nicht so kräftig gedeihen als Schnittlinge (Blindruthen). Erst seit zwei Jahren fing ich an, die Traubensorten je zeilweise zu setzen, und außer zwei weitern Weinbergen, wo seit zwei Jahren rein Riesling die Bestockung ist — wird alles unter einander gemischt gesetzt. Die Entfernung ist zu 3 Schuh von Stock zu Stock und 3½ Schuh die Zeil aufeinander. Die Schnittrebe wird nicht wie am Neckar, gerade abwärts eingelegt, sondern gebogen, so daß etwa 1½ Fuß aufwärts stehen, wie Fig 31 zeigt. Bessere Lagen werden mit circa zwei Theil Riesling, vier Theil Oesterreicher, 4 Theil Junker und etwas wenig Muskateller und Fleischtrauben besetzt, mittlere mit Oesterreicher und Junker, wo erstere vorherrschen. — Die Weinberge, wo rother Wein erzeugt wird, haben meist Grobschwarz, in schlechteren Lagen ist Süßroth die vorherrschende Traubensorte. Der Qualität nach schätzt man den Oesterreicher oben an, dann Junker, Riesling, und beim Rothen Süßroth vor Grobschwarz.

§. 315. Die Behandlung des Weinstockes ist folgende: Im April oder Ende März werden die Reben aus der Erde gezogen, geschnitten, kurz gehalten, auf Köpfe (Knoten) einem gesunden, höchstens 2 Schenkel, 2 Sturzel und 1 Wasserruthe, dann gepfählt und geheftet. 1 Stock bekommt 2 — 4 Pfähle, wenn verblüht, nachgepfählt und aufgebunden, dann gehackt im Mai, und im Juni oder Juli nochmals gehackt, oder wenn Unkraut da ist, dreimal im Sommer, beim Zeitigen die Triebe der Stöcke über 5 — 6 Zoll abgeschnitten und verfüttert, dann Herbsten, Pfahlausziehen, und zuletzt den Stock unter den Boden über Winter gebracht, nämlich die Reben auf den

Boden angezogen, und mit einer Lage Erde bedeckt. Daß der Schnitt jeder Art Trauben anderst ist, ist natürlich, z. B. Wasserschoße würden den Junker zu todt tragen lassen, Oesterreicher und Rothes mehr Schenkel, Bogenreben wurden hier öfters so wie die Art des Setzens und Schnittes wie bei Heilbronn vom Teutschorden versucht, und jedesmal 1804 und 1808 ging der Versuchsdistrikt zu Grunde, daher kein Privatmann — dadurch abgeschreckt — den Versuch bis jetzt erneuerte.

§. 316. Im Allgemeinen werden die Weinberge nicht fleißig gebaut, meist fehlt Dünger, da die Besitzer zu arm sind, und ihr weniger Dung nicht einmal auf ihre Güter langt, und Erde nur schwer zu bekommen ist; meist borgen sie ihr Brod auf den Herbst, und so bekommen sie beim Verkauf oft über ein Zehntel des Erlöses nicht in ihre Hände.*)

Die Zeit der Düngung ist beim Erdentragen vom Herbste bis in den April, beim Viehdünger im April, wo er beim ersten Hacken mit unter die Erde kommt; ich dünge jedes Jahr etwas, so daß ich in 6 Jahren herum komme, eben so Erden ꝛc. und bedarf pr. würtenbergischen Morgen 6 Wägen, die mit dem Hineintragen 30 fl. kosten. So stark düngen aber auch keine vier Besitzer. Die gewöhnliche Arbeit als Ausziehen, Schneiden, Heften, Pfählen, zweimal Hacken, Pfahlausziehen und Decken kostet per Morgen 15 fl. — es kommt mich somit der Morgen im Durchschnitt zu 25 — 30 fl. Unter die Erde, die in den Weinberg getragen wird, kommt der wellenförmige Kalkstein (Alberti trias Gebilde), wodurch die Hitze mehr gebunden, und da er nach und nach zerfällt, mehr Boden gewonnen wird.

§. 317. Mit anderen Produkten als Bäumen ꝛc. wird der

*) Dasselbe Verhältniß, wie bei dem wütemberger Weingärtner im Neckarthale. Siehe das 3te Heft „Kritische Beleuchtung der Weingärtner.“

Weinberg nicht gepflanzt, als von armen Leuten, die in der Noth im Neugesetztes Futterpflanzen setzen.

§. 318. Gegen den Frost wird außer dem Decken nichts angewendet, da wohl auch nichts — probatum est, z. B. Räuchern ꝛc.

§. 319. Die Weinlese wird vor zu befürchtendem Frost nicht begonnen. Der Zehent ist auf 30 Jahre verpachtet, und werden hier für 466 Morgen 740 fl. gegeben.

Die Lese war

Lesezeit.	weiß. Gewicht.	mittler.	Roth. bestes	Durchschnitts-Ertrag. Eimer.	Imi.
1829 d. 21. Okt.				11	4
1830 d. 16. „	82½	79—68	73	8	—
1831 d. 20. „	81	79—62	58	6	—
1832 d. 22. „	72	70—60	61	4	—
1833 d. 17. „	80	73 — 60	53	16	—
1834 d. 1. „	97	81—87	88	22	—
1835 d. 19. „	86	71—73	76	24	—

Anno 1828 war der Durchschnitts-Ertrag per Morgen 20 Eimer 14 Imi.

Diese Tabelle bezieht sich auf die mir gehörige 6 Morgen Weinberg, welche in den besten Lagen liegen; das Gewicht des Mittlern und Rothen nahm ich von Haus-Nachbarsleuten und zwar jährlich von dem nämlichen Weinberg. Die Waage ist die vom Verein gestempelte (siehe Mittheilungen der Gesellschaft für Verbesserung des Weines in Würtemberg, 3te Lieferung Fol. 59) und die Temperatur stets 12° ÷ R.

Zu der Tabelle muß ich bemerken, daß 1834 leider ich abwesend, und man mit den anderen zu lesen anfing, wodurch die herrlichen Tage vom 1 — 22. Oktober für die Verbesserung des Weins nutzlos vorüber gingen. 1835 wurde bei mir erst am 30. Oktober angefangen, und der Ertrag ging, nahe an ein Drittel, durch den am 19. Juni bekannten Wolkenbruch zu Grunde.

Den 1827ger weisen habe ich ferner zu 150 fl. per Eimer, von 1834r 2 Eimer à 100 fl. verkauft; den 1835r zu 36 fl. im Herbste,

Der Mittelpreis war hier roth wie weiß 1834: 40 — 50 fl., 1835: 18 — 20 fl.

§. 320. Vom Absondern der Trauben ist hier noch keine Rede, und nur 4 Besitzer lassen solche tretten, sonst wird alles in großen 8 Imi=Butten mit einem Stock verstampft, der unten drei abstehende Aeste hat. Jeder Weinbergsbesitzer hat eine eigene Kelter, wo er 1½ Eimer aufschütten kann, die Konstruktion ist wie die im dritten Hefte, Tab. 1, Fig. 1 abgebildete und kosten hier höchstens 40 fl. neu zu machen, wornach sie über 100 Jahre gut zu gebrauchen ist. Dieß zur Notiz des Herrn Louis von Seegers Berechnung in besagter dritter Lieferung Fol. 80.

Ein Jeder mostet in der Nacht seine Lese und verkauft oder keltert seinen Wein süß ein, da jeder Besitzer Keller und Fäßer vorräthig auf mehrere Jahre hat. Wer nicht verkauft, der schenkt ihn gewöhnlich im März — August aus, wozu er das Recht hat.

§. 321. Der rothe Wein bleibt 8 — 10 Tage in mit Deckel versehenen oder auch nur mit Säcke zugelegten Butten stehen und wird täglich dreimal tüchtig mit dem Moster durcheinander gemostet. Ins Faß kommt gewöhnlich Vorlaß und Druck, doch wird er im Allgemeinen nicht stark ausgedrückt, da er nochmals benützt wird; es werden nämlich auf einen Säcker von circa 1½ Eimer circa 6 Imi Wasser geschüttet, unter einander gethan, und wenn es gährt, gepreßt, was dem armen Mann sein Getränk im Sommer bei der Arbeit ist — wohlhabendere schütten statt Wasser ihren Apfelmost darauf, oder thun die Weinhefe im Frühjahr darunter — der Spund wird los darauf gelegt, und nach der Gährung fest zugemacht.

§. 322. Dieß wird das Meiste sein, was ich von hier sagen kann. Von Markelsheim abwärts fangen erst die weißen Weine an, Tauber aufwärts ist meist Rothes, wo sich besonders der Elgersheimer und Weikersheimer auszeichnet, und jährlich schnell zu hohen Preisen verkauft wird; weiter hinauf im sogenannten Vorbachthal in Laudenbach, Niederstetten &c. gibt es jährlich eine Menge Wein, aber er kostet weit weniger, in der Regel ein Drittel gegen

Weickersheim und Elgersheim, da es meist süßrother ist, der als Most lieblich zu trinken, aber höchstens im dritten Jahr noch etwas Geist hat, dann wird er wie Wasser, mit Ausnahme guter Jahre. Das hier in Marbach und Gerlachsheim erzeugte Rothe wird als vorzüglich, gleich, meist vor dem Herbste, oder im Herbste verkauft, allein hier, wie abwärts, besonders im Schüpfergrund, Sachsenflur und Beckstein ist reich an rothem Gewächs, aber dunkelroth bleibt kein ächter Tauberwein über 4 Jahre; aller als Dunkelroth gekaufter alter Wein, ist gefärbt, indessen kommt es hier nicht ungewöhnlich vor, daß man den rothen Wein 2 — 4 Jahre auf der Hefe liegen läßt, ohne ihn abzuziehen. Solcher Wein behält aber immer einen rauhen Geschmack.

Weickersheim

§. 323. ist ein bedeutender Weinort mit 512 Morgen Weinberge, welcher zwei verschiedene Weinlagen hat; die eine ist links der Tauber, und hat westliche Exposition, sie nennt sich Haaidt und Fuchsbrunnen, die andere liegt rechts der Tauber, und dehnt sich an einem ziemlich hohen Berge aus, der theils östliche und theils süd-östliche Exposition und 20 — 25 und 27 Grad Abdachung hat. Die besten Lagen nennen sich Dinkel, Brühele, Schmecker und Eichelsee. Erstere zwei liegen östlich, letztere zwei süd-östlich.

§. 324. Der Boden ist hier derselbe Kalkboden, wie an der ganzen Tauber bis Werbach hinunter.

§. 325. Die neuanzulegenden Weinberge werden hier sogleich nach dem Aushauen wieder mit Reben bepflanzt, selten wird vorher Klee eingepflanzt, und nur dann geschieht es, wenn dem Eigenthümer gerade die Mittel fehlen, einen Weinberg wenden zu lassen.

§. 326. Das Rotten oder Wenden wird im Spätjahre oder Frühjahre vorgenommen und geschieht mit dem Karst und der

Reuthaue. Hiebei wird der Boden wie im ganzen Taubergrunde, auch nur stark anderthalb Fuß tief umgebrochen, wobei aber jedesmal die Steine, welche größer als faustgroß sind, auf die Seite zu den Steinmauern getragen werden, wo sie von mehreren Jahrhunderten her aufgehäuft sind. Es befindet sich nämlich fast zwischen jedem Weinberge, manchmal auch nur zwischen mehreren eine bedeutende Anhäufung von Steinen und zwar von oben bis unten an den Fuß des Berges in einer Richtung, so daß oft mehrere hundert, ja wohl tausend Wägen voll Steine hier aufgehäuft sind, die man hier Steinmauern nennt.

§. 327. Das Setzen wird hier wie im ganzen Taubergrunde vorgenommen, die Reben werden nämlich eingewendet, d. h. beim Rotten oder Wenden, werden sie nach der Art eingelegt, wie es zu Werbach näher beschrieben wurde. Die Reben werden nämlich, wie dorten an ein starkes Ziel angelegt, ein Grübchen in den festen Boden gegraben, und dort die Rebe eingedrückt, damit sie eine Anke (Ankel) Fig. 31 a. bekommt. Keine fremde Erde wird dazu genommen.

Das untere Ende der Rebe steht demnach gegen den Berg. Das obere, oder das Köpfchen wird 3 auch 4 Zoll unter die neue Bodenfläche an dem Ziele angelegt, weil der Boden im Verlaufe des Jahres sich setzt.

§. 328. Nur eine Rebe wird, wie allenthalben, eingelegt.

§. 329. Die Setzrebe, hier Bogrebe genannt, wird aus dem vorjährigen Bogen genommen, so daß das Holz eigentlich zwei Jahre alt ist,*) man schneidet es aber besonders gerne aus jungen Weinbergen, und zwar in der Länge von 2 und 2½ Fuß. Das 100 wird mit 20—24 kr. bezahlt. Mit Wurzelreben wird nichts angelegt.

§. 330. Die Entfernung der Rebstöcke wird allgemein zu 3½ Fuß Entfernung ins Geviert angenommen. Die beiden End-

---

*) Dieser Gebrauch unterscheidet sich hier von der unteren Taubergegend, wo man nur einjährige Blindreben nimmt. Es werden also im ganzen Taubergrunde nirgends Wurzelreben genommen.

oder Grenzzeilen, zwischen welchen immer ein Grenzstein steht, müssen dieselbe Entfernung haben.

§. 331. Die Erziehung vom ersten bis zum achten Jahre ist fast dieselbe, wie an der ganzen Tauber. Ich will sie aber dennoch in Kürze wiederholen, so wie es mir an Ort und Stelle von den Sachverständigen angegeben wurde.

Bis zum vierten Frühjahre bleiben die Reben unbeschnitten stehen, dann werden sie an der Krone abgeschnitten, und die hervorwachsenden Triebe werden an Pfähle angeheftet.

Im fünften Frühjahre wird alles wieder rein weggeschnitten, bis auf eine Ruthe von 5 — 6 Augen, die gewöhnlich wie eine Weide etwas gedreht wird, damit der Saft nicht zu sehr aufschieße. Kein Zapfen bleibt dabei. Dieser zieht zu viel die Säfte an, und es treiben dadurch zu wenig Augen aus dem Kopfe.

Im sechsten Frühjahre wird das vorjährige Rüthchen und alle Triebe rein weggeschnitten, und nur einige Zapfen von 2 Augen stehen gelassen.

Im siebenten Frühjahre wird aus einem der Zapfen eine Tragrebe angeschnitten, und ein neuer Zapfen von 3 — 4 Augen dabei stehen gelassen, wie Fig. 43 zeigt.

Im achten Frühjahre bekommt der Stock 2 Schenkel und 2 Sturzel oder Zapfen, und 3 Pfähle wie Fig. 44 versinnlicht, welche einen ausgebildeten Stock vorstellt, welcher mit allem Rechte zur 2schenklichen Spiralerziehung gehört.

§. 332. Die Sommerbehandlung, die weit zweckmäßiger als an der unteren Taubergegend geführt wird, ist hier folgende. Nach dem Schneiden wird ein Pfahl dem Stocke beigesteckt, woran die Reben geheftet werden, damit man gut hacken kann. Nach diesem wird gehackt, und nach dem hacken werden erst die Pfähle ordentlich gesteckt, dabei aber nur mit den Händen eingedrückt. Erst dann, wenn die jungen Triebe 1 Fuß lang gewachsen sind, werden an den jungen Ruthen, die künftiges Jahr wieder abgeworfen werden, alle Augen verzwickt, an den älteren aber, die auf Schenkel

sitzen, werden zwei der besten hinteren Triebe nicht verzwickt, damit sie sich zu künftigen Tragreben ausbilden können, die anderen aber werden alle 1 Gleich über dem Saamen abgezwickt, die Auswüchse an den Schenkeln werden zugleich abgestreift, die Triebe aber, die aus dem Kopfe kommen, werden stehen gelassen. Nach diesem Geschäfte werden die Tragreben von einem Pfahl zum andern herübergebogen und mit Weiden angebunden, was man Niederziehen heißt, (an der untern Tauber wird alles mit Stroh gebunden). Die nicht verzwickte grüne Hölzer werden aber noch nicht aufgeheftet, dieses geschieht erst nach dem Blühen, wo alles ordentlich aufgeheftet wird. Zugleich zwickt man den Geitz (die Achseltriebe) von den früher verzwickten Trieben nochmal ab, worauf dann der Boden wieder aufgelockert und vom Unkraut gereiniget wird, was man Brechen nennt.

NB. Das ausgebrochene grüne Laub wird grün gefüttert, eben so auch auch Anfangs September, wo die Spitzen abgeschnitten werden, was man hier Abputzen nennt.

§. 333. Der allgemeine Rebsatz für den weißen Wein ist ebenfalls der Junker und Oesterreicher, für den rothen Wein der Süßschwarz oder Tauberschwarz. Man findet auch etwas Elbling und Muskateller eingemengt, aber keine Riesling, wofür auch das Klima nicht wohl passend wäre.

§. 334. Das Pressen der Trauben wird hier sogleich nach der Lese in den einschraubigen Keltern vorgenommen.

§. 335. Der Ertrag wird in guten Jahrgängen auf 10 — 12 Tauber-Eimer per Morgen angenommen. (Der Tauber-Eimer hat 60 badische Maaß à 48 Unzen.)

§. 336. Die Beholzung ist hier mit tannenen Pfählen, wovon das 100 30 — 36 kr. kostet. Gewöhnlich braucht man zu einem Stocke 3 Pfähle, sie werden vor Winter ausgezogen, und reihenweise auf die Reben gelegt. Da aber die Pfähle nicht zureichen, alle Reben niederdrücken zu können, so werden die bleibende Zwischenreihen mit Erde gedeckt.

§. 337. Die Bodenarbeiten sind hier auch einfach. Nur zweimal wird der Boden gebaut, einmal gehackt und einmal gebracht, beides mit dem Karst.

§. 338. Das vorherrschende Unkraut ist vor dem Hacken Mäusegras und Disteln, und nach dem Hacken Hedderich und Mus-Disteln.

§. 339. Das Düngen geschieht in Gruben hinter dem Stocke. Junge Weinberge werden im dritten und vierten Jahre schon gedüngt.

§. 340. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen bei Privatleuten 15 fl. (die Herrschaft zahlt aber nur 13 fl. —) wozu beim Hacken noch Wein gegeben wird; gewöhnlich aber wird Alles im Tagelohn gebaut.

§. 341. Der Tagelohn eines Häckers ist beim Hacken und Binden 36 kr. ohne Kost, beim Schneiden und Brechen nur 30 kr. Dazu erhält der Mann aber Morgens 7 Uhr für 2 kr. Weck und eine halbe Maaß Trunk, und um 4 Uhr dasselbe, dafür muß aber der Arbeiter Morgens um 4 Uhr anfangen, und um 8 Uhr aufhören.

§. 342. Eine löbliche Sitte ist hier beobachtet, nämlich daß der Arbeiter nicht Tabackrauchen darf. Dies sollte allgemein eingeführt sein, dann hätte man oft bessere Arbeiter. Mir ist nichts häßlicher anzusehen, als wenn der Mann, der eine schwere Arbeit zu verrichten hat, oft nicht weiß, wohin er den Kopf drehen soll, um dieß Werkzeug des Müssiggangs nicht zu beleidigen. Ich kann dieß gar nicht als einen Genuß betrachten, der den Arbeiter etwa für seine Anstrengung entschädigen könnte, denn nur in Ruhe kann eine Pfeife Taback Genuß geben, im Gegentheile, die Pfeife ist nur eine Störerin der Arbeit, ein Gegenstand und eine Veranlassung zu Unterbrechung, und reizt meistentheils zur Trinklust.

§. 343. Von Weickersheim zieht sich noch der Weinbau mehrere Stunden aufwärts längs der Tauber über Schäffersheim, Tauber-Röttersheim und Röttingen hinaus, bis nach Bieberöhre, Creglingen, Arritshofen u. a. m., wo fast

durchgehends rothe Weine aus dem Grobschwarz erzogen werden, nur an einigen Stellen, an den niederen Theilen der Berge wird weißer Wein gezogen.

Da diese Gegenden, die ohnehin gebirgig sind, schon etwas hoch liegen, so wird wohl am passendsten hier rother Wein erzogen, und zwar aus einer Traubensorte, die ziemlich früh reift, und auch im halbreifen Zustande weniger Säure und Zusammenziehendes hat, als der Burgunder, dem aber auch der Wein aus dieser Traube an Kraft und Feuer nicht gleich kommt. Seine vorzüglichsten Eigenschaften bestehen darin, daß der Rebstock außerordentlich fruchtbar ist, und zwar bei niederer Erziehung wie der Riesling und Oesterreicher.

Vergleichende Zusammenstellung

sämmtlicher Weinbau-Verhältnisse des Main- und Taubergebietes in soweit ersteres hier beschrieben ist.

1) Der Boden von Klingenberg längs dem Maine bis nach Lengfurt so wie von Wertheim bis Niklashausen ist theils thonhaltiger Sandboden, theils sand- oder quarzhaltiger Thonboden von röthlicher Farbe. Das Unterlager davon ist der ältere Sandstein des Odenwaldes und Spessarts. Der Boden von Werbach bei Niklashausen bis zum letzten Weinorte des Tauberthales, so wie der von Würzburg ist ein kalkhaltiger Thon von gelblichgrauer Farbe mit viele Kalksteintrümmern untermengt. Das Unterlager ist der ältere Muschelkalk, der unmittelbar auf dem Sandsteine aufliegt.

2) Die Vorbereitung des Bodens Behufs der Verjüngung der Weinberge geschieht auf verschiedene Art. Im Klingenberg werden die einzelnen Terrassen, wie sie abgehend werden, nach Aufführung einer neuen Mauer $1\frac{1}{2}$ Fuß tief ohne vorherige Vorbereitung gerottet. In Prodtzelten wird der Weinberg durch Ableger unterhalten und nur selten neu bestockt. In Wertheim bis gegen Lengfurt und Niklashausen werden die abgehenden Stöcke durch nachgesetzte Fechser ersetzt, was auch in den gewöhnlichen Weinbergen um Würzburg der Fall ist. Von Werbach bis gegen Mergentheim werden die abgehende Weinberge mit Klee bepflanzt, und längere Jahre damit belassen, bevor sie wieder mit Reben angepflanzt werden. Von Mergentheim bis in die obere Taubergegend wird wenig durch Kleepflanzung verjüngt, sondern nach dem Aushauen sogleich wieder angepflanzt, nachdem man den Boden anderthalb Fuß tief gewendet hat.

3) Das Rotten wird in der Regel, da wo es üblich ist, wegen dem felsigen Untergrund, nur anderthalb Fuß vorgenommen,

jedoch meist auch bei tieferem Boden nicht tiefer, außer nur bei der intelligenteren Klasse.

4) Die Anpflanzung geschieht von Klingenberg bis Prodtzelten mit Wurzelreben, die aus Schnitthölzern gezogen sind; von Wertheim bis Lengfurt und Niklashausen pflanzt man mit Fechsern, d. h. Wurzelreben, die durch Ableger vom Stocke gewonnen werden. In Würzburg werden alle verschiedenen Anpflanzungsmethoden ausgeführt, so daß kein bestimmter Karakter zu erkennen ist. Von Werbach bis Mergentheim werden Schnittlinge von 2 — 2½′ Länge, von Weickersheim bis zur oberen Tauber meist Bogreben, (das ist die Bogrebe vom vorigen Jahre) beim Rotten oder Wenden zugleich mit in den Boden gelegt, und zwar auf eine an Ort und Stelle näher beschriebene sonderbare Weise.

5) Die Erziehung ist in den Distrikten sehr verschieden, von Klingenberg bis nach Fechenbach ist Stockschnitt-Erziehung, und in den Gärten findet man die halbe Arkaden-Erziehung; bei Prodtzelten ist ein Zwittergebilde üblich, das ein Mittel zwischen Stockschnitt- und Halbbogen-Erziehung ist. Von Haßloch und Wertheim bis gegen Lengfurt, so wie von Wertheim gegen Niklashausen ist der Zapfenschnitt mit hohen Schenkeln eingeführt. In Würzburg ist vierschenkliche Bogenerziehung üblich, wobei an den Grenzen vierschenkliche Spiral-Erziehung, und in der neueren Zeit auf der Leiste und im Stein die vierschenkliche Halbbogen-Erziehung angebracht ist. Von Werbach bis Bischofsheim ist die zweischenkliche Bogen-Erziehung und von Gerlachsheim bis an die obere Tauber, so auch in Lengfurt die zweischenkliche Spiral-Erziehung üblich.

6) Der Rebsatz von Klingenberg ist weißer und schwarzer Riesling mit etwas Trollinger und Elbling. Bis über Großheubach bleibt der Riesling der dominirende Rebsatz, dem mehr oder weniger der Franke (Elbling) untermengt ist, und an den sich in neuerer Zeit sehr stark der Franzose (Ortlieber) anreihet. Bei Prodtzelten

nimmt der Riesling schon eine untergeordnete Stelle ein, welche sich über Wertheim hinaus und bis gegen Niklashausen immer verringert, wogegen der Elbling dominirend wird, und der Gutedel unter dem Namen Junker sich einmengt. Bei Lengfurt dominirt auch noch der Elbling, allein er wird sehr stark vom Junker und Oesterreicher (Sylvaner) begleitet, was ebenfalls der Fall in Würzburg ist, mit Ausnahme der Leiste und des Steins, wo in neuerer Zeit Riesling, Traminer, Ruländer und Burgunder meistens eingepflanzt wurden, von Werbach bis in das höhere Tauberthal sind Junker (Gutedel) und Oesterreicher (Sylvaner) der dominirende Rebsatz, dem noch an manchen Orten vielfach der Kristaller (Elbling) beigemischt ist; ausnahmsweise trifft man auch bei Lauda den großen Räuschling sehr verbreitet. Der rothe Wein, der im Taubergrunde ziemlich häufig, besonders auf den höher gelegenen Orten und Gegenden namentlich an der oberen Tauber gewonnen wird, kommt von einer schwarzen Traube, die der dortigen Gegend eigenthümlich ist, daher sie auch allgemein Tauberschwarz oder Grobschwarz genannt wird; diesen begleitet jedoch selten der Süßroth auch Süßschwarz genannt, welcher eine etwas früher reifende Traube ist. Die übrige Traubensorten sind daselbst nur als Seltenheiten anzutreffen mit Ausnahme einiger neueren Anlagen, namentlich der in Gerlachsheim.

Die Beholzung ist auf dem ganzen hier beschriebenen Distrikt, überall mit Pfählen von 5 und 6 Fuß Länge, von Klingenberg bis Lengfurt hat man meistens eichene, vermöge der Nähe des Spessarts, in Würzburg und im Taubergrund hat man meist tannene, und weniger eichene Pfähle.

Verzeichniß

über den Flächengehalt der Weinberge in den Orten des ehemaligen Main- und Tauberkreises.

	Morgen.
Amt Adelsheim.	
Osterburken	4
Ruchsen	79
Sennfeld	15
Sindolsheim	2½
Widdern	195
Adelsheim	2⅝
	298⅛
Amt Boxberg.	
Angelthürn	7
Boppstadt	24
Boxberg	70
Dainbach	180
Epplingen	56
Kupprichhausen	32
Lengenrieden	120
Oberschüpf	475
Sachsenflur	325
Schweigern	475
Uiffingen	150
Unterschüpf	360
Wölchingen	85
	2359
Amt Buchen.	
Altheim	5
Bödigheim	12
	17
Uebertrag	17
Götzingen	15
Rinschheim	35
	67
Amt Gerlachsheim.	
Beckstein	400
Distelhausen	400
Edelfingen	130
Gerlachsheim	700
Grünsfeld	800
Grünsfeldhausen	51
Heckfeld	40
Ilmspan	50
Königshofen	1200
Krensheim	90
Kützbrunn	80
Lauda	1000
Marbach	140
Messelhausen	55
Oberballbach	100
Oberlauda	350
Paimar	90
Poppenhausen	4
Unterballbach	502
Vilchband	50
Zimmern	170
	6402

Amt Krautheim.

	Morgen.
Assamstadt	15
Gommersdorf	160
Klepsau	120
Krautheim	80
Winzenhofen	60
Horrenbach	26
	461

Amt Tauberbischofsheim.

	Morgen.
Bischofsheim	600
Brunnthal	50
Dienstadt	140
Dittigheim	510
Dittwar	320
Eiersheim	230
Großrinderfeld	150
Hochhausen	900
Impfingen	600
Königheim	600
Külsheim	104
Uissigheim	240
Wenkheim	220
Werbach	432
Werbachhausen	130
	5451

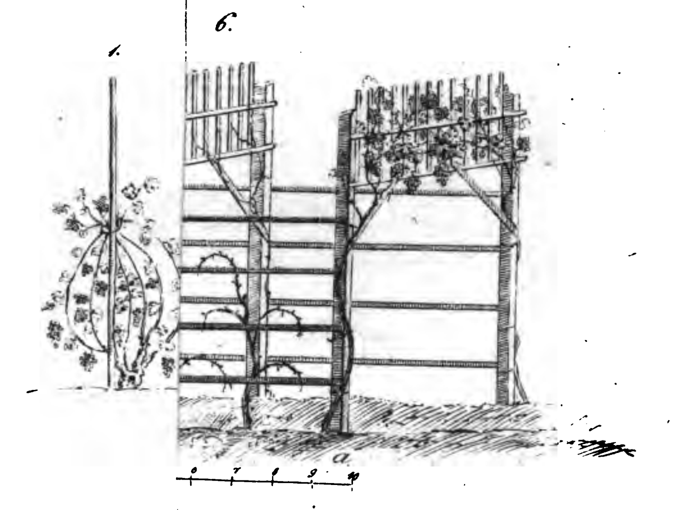
Amt Walldürn.

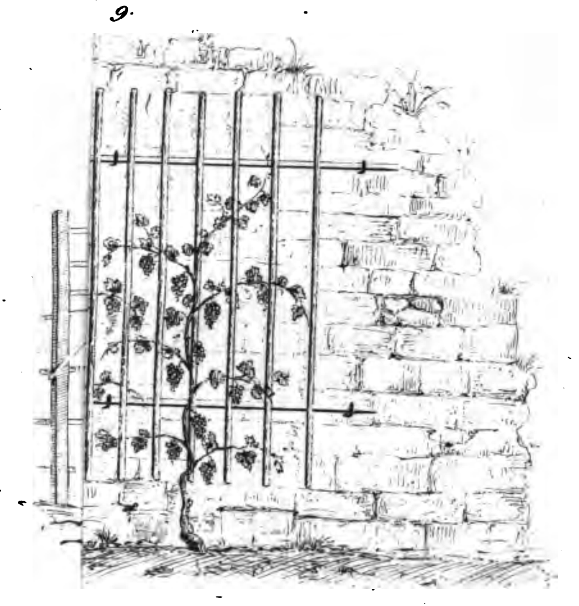
	Morgen
Bretzingen	40
Hardheim mit 2 Weilern	52
Höpfingen	8
Pülfringen	6
Schweinberg	90
Waldstetten.	30
	226

Amt Wertheim.

	Morgen
Bettingen	90
Boxthal	4½
Dertingen	450
Dietenhan	18
Dörlesberg	30
Eichel	10
Freudenberg	40
Gamburg	360
Höhefeld	133
Kembach	100
Lindelbach	180
Nicklashausen	271
Reicholzheim	190
Sachsenhausen	7
Urphar	6
Vockenroth	57
Waldenhausen	157
Wertheim	300
	2403½

NB. Das Verzeichniß der Gebörte des würtembergischen Antheils findet man im fünften Hefte unter „Oberamt Mergentheim" Seite 198.


6.
1.
a
6
7
8
9
10


9.

Amt Krautheim.

	Morgen.
Assamstadt	15
Gommersdorf	160
Klepsau	120
Krautheim	80
Winzenhofen	60
Horrenbach	26
	461

Amt Tauberbischofsheim.

	Morgen.
Bischofsheim	600
Brunnthal	50
Dienstadt	140
Dittigheim	510
Dittwar	320
Eiersheim	230
Großrinderfeld	150
Hochhausen	900
Impfingen	600
Königheim	600
Külsheim	104
Uissigheim	240
Wenkheim	220
Werbach	432
Werbachhausen	130
	5451

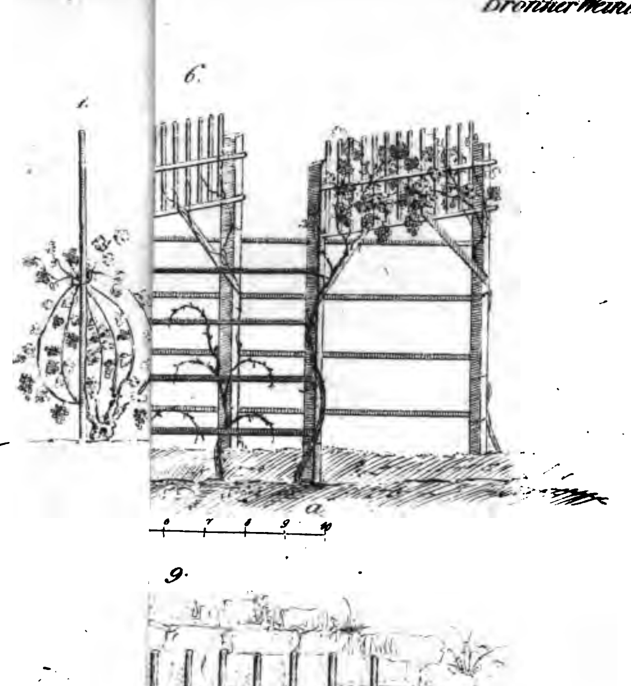
Amt Walldürn.

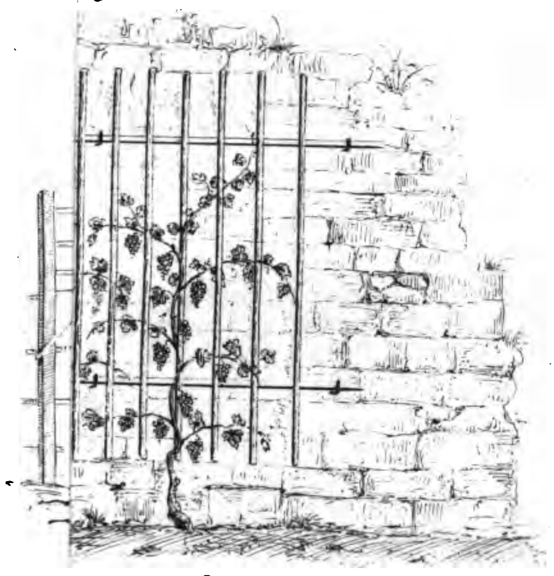
	Morgen
Bretzingen	40
Hardheim mit 2 Weilern	52
Höpfingen	8
Pülfringen	6
Schweinberg	90
Waldstetten	30
	226

Amt Wertheim.

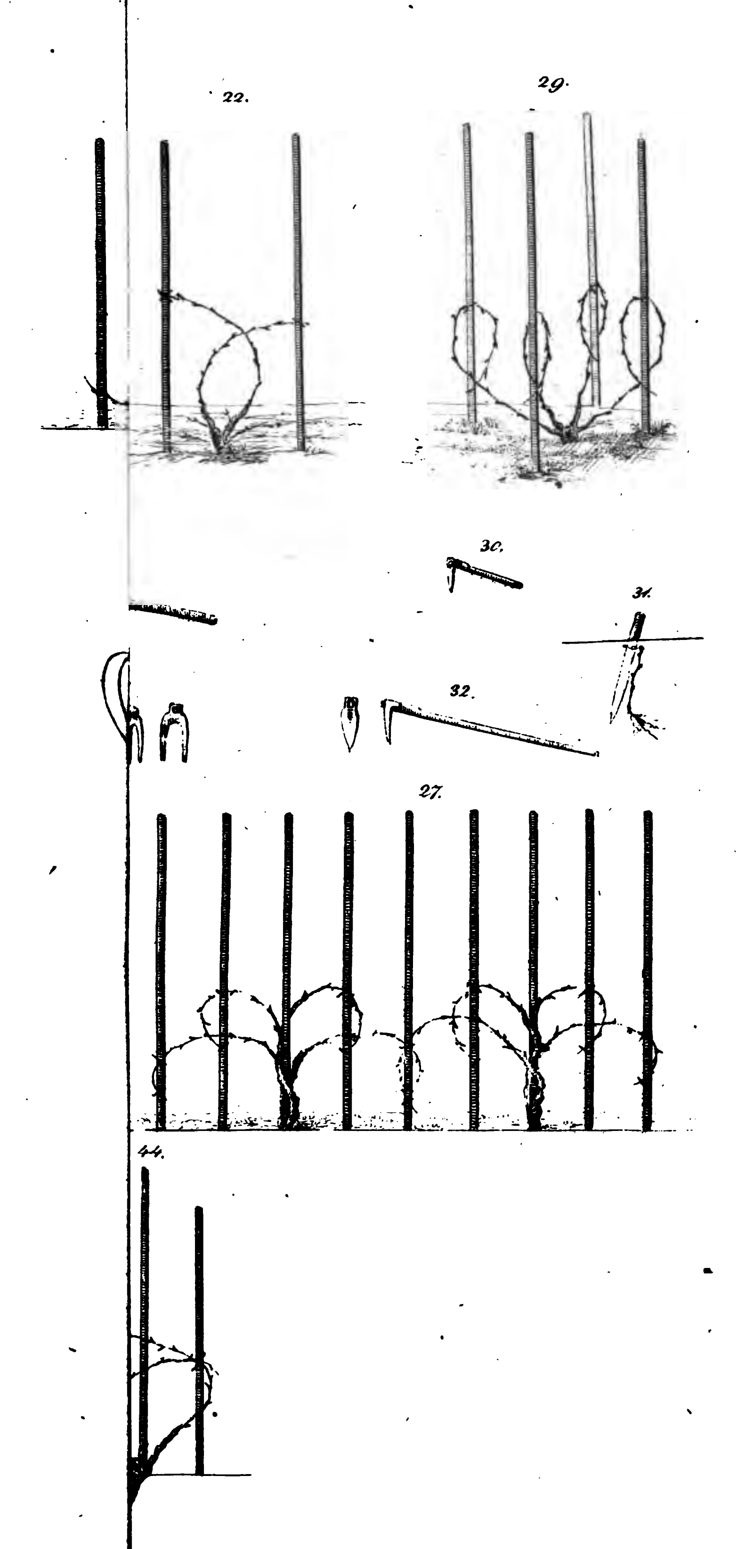
	Morgen
Bettingen	90
Boxthal	4½
Dertingen	450
Dietenhan	18
Dörlesberg	30
Eichel	10
Freudenberg	40
Gamburg	360
Höhefeld	133
Kembach	100
Lindelbach	180
Nicklashausen	271
Reicholzheim	190
Sachsenhausen	7
Urphar	6
Vockenroth	57
Waldenhausen	157
Wertheim	300
	2403½

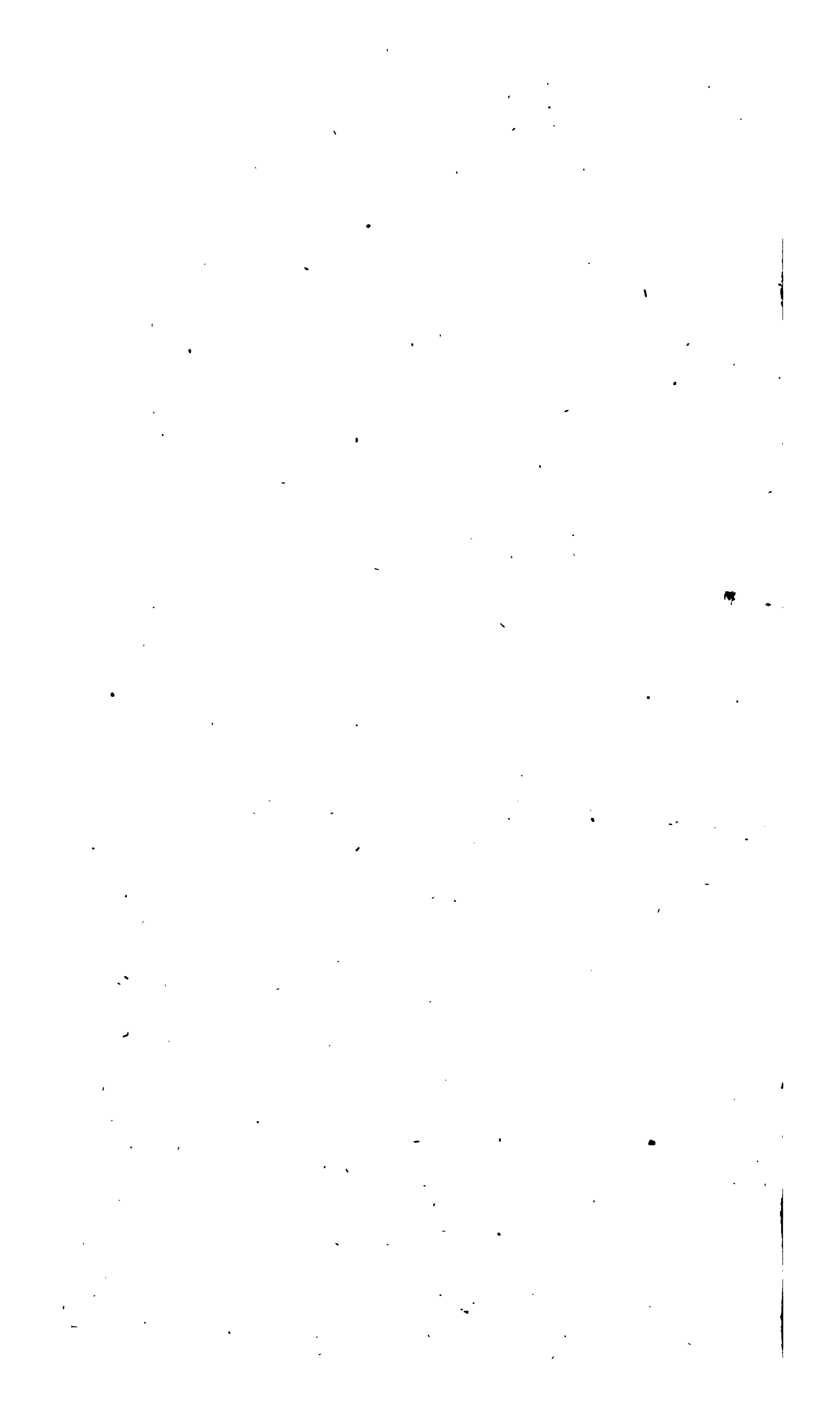
NB. Das Verzeichniß der Rebarte des würtembergischen Antheils findet man im fünften Hefte unter „Oberamt Mergentheim" Seite 198.


1.
6.
a
6
7
8
9
10


9.




22.
29.
30.
31.
32.
27.
44.



Der Weinbau

und die

Weinbereitung

an der Bergstraße,

im Bruhrhein und den weiteren Distrikten bis Durlach
und Pforzheim

beschrieben

von

Joh. Ph. Bronner,

Großherzogl. Bad. Oekonomierath, Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, Mitglied des Badischen landwirthschaftlichen Vereins, der würtembergischen Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft, der Wetterauischen Gesellschaft für Naturkunde, der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Steyermark, des Niederländischen Landwirthschafts-Vereins, der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien und Ehrenmitglied des Landwirthschafts-Vereins in Hessen und des Mannheimer Vereins für Naturkunde ꝛc. ꝛc.

Mit vier lithographirten Tafeln.

Heidelberg,
Akademische Verlagsbuchhandlung von C. F. Winter.
1842.

Vorwort.

Ich übergebe hier meinen verehrlichen Lesern das 7. Heft des süddeutschen Weinbaues, enthaltend die Beschreibung der Bergstraße, des Bruhrheins und des weiteren Distriktes von Weingarten und Durlach bis Pforzheim, das schon längst hätte zum Drucke befördert werden sollen, wenn nicht störende Verhältnisse, besonders aber meine Reisen seit 1836 bis 1840, nach Frankreich, nach der französischen Schweiz, nach Italien, nach Tyrol, nach Oesterreich, Ungarn und Steyermark ꝛc. die Ausführung verhindert hätten, indem ich nur im Sommer Muse zu literarischen Arbeiten habe, und ich in dieser Zeit immerhin durch Reisen davon abgehalten wurde.

Denn schon im Jahre 1833 bereiste ich den unteren Theil der Bergstraße von Weinheim bis Zwingenberg in Begleitung meines nunmehr verstorbenen Freundes, Doctor Batt, der alle Verhältnisse daselbst genau kannte, und mir ein vortrefflicher und zuverlässiger Führer war. — Im Jahre 1834 und 1835 war der größte Theil des Manuscriptes geschrieben, seit welcher Zeit ich bis jetzt verhindert war, das bereits begonnene zu vollenden.

Obgleich ich im Jahr 1841 durch neuere Notizen wieder manches ergänzte, was im Laufe der Zeit sich verändert hat, so mag doch in diesem Hefte, da und dort einiges fehlen, was die neueste Zeit gebar, deshalb bitte ich um gütige Nachsicht, wenn einer oder der andere, der an genannten Orten wohnhaft ist, etwas vermis-

sen sollte, was nur in einigen Spezialien bestehen kann, indem die Hauptsache, ein Bild der früheren Weinbauverhältnisse, nicht verfehlt seyn wird.

Eben so verhält es sich mit den Angaben über die Morgenzahl der Weinberge, die in jedem Jahre ihren Bestand wechseln, weßhalb man nie sicher diese oder jene Zahl angeben kann, und sich mit einer annähernden Zahl begnügen muß. Die in diesem Hefte angegebenen Zahlen habe ich theils von den Bürgermeistern, theils aus Widders Beschreibung der Pfalz entnommen.

Später hoffe ich ein richtiges aus amtlichen Quellen stammendes Verzeichniß sämmtlicher Weinberge des badischen Landes nachzuliefern. Ich beabsichtige nämlich, diesem Hefte noch etwa 2—3 solcher nachzuliefern, welche den Weinbau von der Murg bis zum Bodensee darstellen sollen. Diese 3 oder 4 Hefte, denen zuletzt genanntes Verzeichniß, so wie eine vergleichende Zusammenstellung sämmtlicher Weinbauverhältnisse des Landes folgen wird, sollen dann, wie die zwei Hefte von Würtemberg, ein Ganzes bilden, in welchem man alles, was auf den Weinbau Bezug hat, antreffen kann. Es soll ein historisches Bild des badischen Weinbaues seyn, deshalb werden auch die Leistungen des landwirthschaftlichen Vereines in Bezug auf Weinbau, und so manches hierher bezügliche dem Ganzen beigegeben werden.

Für dieses Heft mag es genügen, derjenigen Männer zu erwähnen, die für das Emporkommen eines besseren Weinbaues in diesem Distrikte rühmlichst gewirkt haben.

Erstens. Doctor Batt in Weinheim, Erzieher des Freiherrn von Babo, ein sehr wissenschaftlich gebildeter Mann, der als Historiker, als Mineraloge und als Pomologe rühmlichst bekannt war, hat schon, noch ehe eine

allgemeine Anregung zur Verbesserung des Weinbaues hervorgerufen war, vor mehreren Decennien durch rationelle Ansichten über den Weinbau, und durch Belehrungen in dem unteren Theile der Bergstraße manches gute Saamenkorn ausgestreut, das späterhin seine Früchte weithin verbreitete.

Zweitens. Nicht lange darauf hat Garteninspector Metzger in Heidelberg dem Weinbaue, der damals an gar zu vielen Gebrechen litt, seine besondere Aufmerksamkeit zugewandt. Erkennend, daß uns noch eine sicher richtige Benennung der Trauben, so wie ein verläßiges System ermangle, hat derselbe im Laufe mehrerer Jahre sich die Trauben aus dem südlichen Deutschlande verschafft, wozu ihn besonders die v. Babo'sche Traubensammlung in Weinheim unterstützte, dieselben nach einem von ihm gebildeten Systeme beschrieben, und dem Werke viele rationelle Bemerkungen über Erziehung und Behandlung der Weinberge beigegeben. Dieses Werk, das allenthalben günstige Aufnahme fand, und manchen Leser zur Erkenntniß eines besseren führte, hat in Begleitung mehrerer günstiger Nebenumstände eigentlich die Bahn gebrochen, auf welcher sich nun der deutsche Weinbau in verbesserter Richtung bewegt.

Drittens. Fast zu gleicher Zeit widmete sich Freiherr von Babo in Weinheim ebenfalls dem edlen Weinbaue, nachdem er schon früher mit allem Fleiße ein bedeutendes Traubensortiment gesammelt hatte, welches Metzger zu seiner Traubenbeschreibung benutzte. Später, als derselbe zum Vorstand des landwirthschaftlichen Vereines in dem Unterrheinkreise gewählt worden, wurde der Weinbau ein besonderer Gegenstand seiner Aufmerksamkeit. Wirkliche Verdienste erwarb sich Freiherr von Babo durch Anlegung einer bedeutenden Rebschule, durch Verbreitung edler Rebsorten an der Bergstraße,

namentlich in Schriesheim ꝛc., und durch Belehrungen manchfacher Art in seiner Umgegend, wozu noch einige Schriften von ihm über Weinbau und Weinbehandlung zu rechnen sind, die ihren Zweck gewiß nicht verfehlen werden, da sie von dem praktischen Standpunkte ausgegangen sind.

Da meine Reisen ins Ausland nunmehr geschlossen seyn werden, so hoffe ich künftighin die nöthige Muse zu finden, die weitern Hefte, wovon das nächste den Kaiserstuhl und das badische Oberland betreffen wird, in kürzerer Zeit wie bisher nachliefern zu können. Jedenfalls muß ich die verehrten Leser um gütige Nachsicht bitten, denn es erfordert bedeutenden Zeitaufwand, beinahe alle Weinorte des badischen Landes, deren es so viele giebt, zu besuchen, daselbst die Gemarkung zu begehen, und alles speciell aufzunehmen. Erst wenn dieses geschehen, beginnen die Arbeiten am Schreibpulte, die ebenfalls nicht gering sind, bis die Masse von Notizen gesichtet, und ein geregeltes Bild der Gegenwart dargestellt ist.

Wiesloch, den 1. Januar 1842.

Der Verfasser.

Die Bergstraße

begreift eigentlich den Distrikt von Zwingenberg bis Heidelberg, und wird hier nur in so weit in Anspruch genommen, als damit der Weinbau in Berührung ist. Die ganze Gebirgslinie, an welcher der Odenwald seine Gränze findet, ist theils mit niederen Vorbergen besetzt, theils gehen höhere Berge unmittelbar hier aus. Fast sämmtliche Abflächungen dieser Berge sind auf ihrer östlichen, südlichen und westlichen Seite, bis zu einer Höhe von 300 seltener von 400 Fuß, mit Reben bepflanzt, und bilden somit eine Guirlande von Rebenhügeln, die den Odenwald auf seiner westlichen Seite einschließen.

Obgleich dieser ganze Weinbaudistrikt eine ziemlich gerade Linie zu bilden scheint, so finden doch bei näherer Betrachtung Abweichungen statt, welche oft günstig auf die Weinproduktion wirken. So bildet z. B. das Weingelände von Weinheim einen Halbzirkel. Dieser Halbzirkel, der gleichsam das Herz der ganzen Bergstraße ist, liegt so zu sagen in einem größeren flachen Halbzirkel, dessen beide Flügel Schriesheim und Laudenbach sind. Letzterer Flügel springt besonders stark vor; jedoch bei Zwingenberg tritt ein Vorhügel noch weiter vor und bildet den Schließpunkt der Bergstraße, so weit sie Bezug auf den Weinbau hat. Hinter Zwingenberg tritt schon das Gebirge weiter zurück. Die ganze Exposition wird mehr nordwestlich und der Weinbau verliert sich allmählich, so daß er keiner Erwähnung mehr verdient.

Der Bezirk von Schriesheim bis Heidelberg biegt sich ebenfalls besonders bei Dossenheim und Handschuhsheim etwas ein, so daß zwischen Neuenheim, als am oberen Flügelpunkte, und Handschuhsheim, die ganze Exposition etwas nordwestlich drehet, so wie im Gegensatze bei Schriesheim der untere Theil des Oehlberges eine südwestliche Richtung annimmt.

Oberhalb Neuenheim bei Heidelberg weicht dagegen das ganze Gelände von seiner bisherigen westlichen Tendenz ab, biegt sich schnell so um, daß die Expositionen einen ganz südlichen Charakter annehmen, was seinen Grund in der von Osten nach Westen ziehenden Ausmündung des Neckarthales hat.

Auffallend ist hierbei, daß sich die ganze Linie der Bergstraße in zwei Kulturen theilt, nämlich die untere Hälfte bis Weinheim hat Pfahlbau mit Rießlingsatz, die obere Hälfte von Weinheim bis Heidelberg hat Kammernbau mit gemischtem Rebsatz und wenig Rießling, dagegen starken Bau von Burgundern. Eben so verschieden ist auch die Bekleidung der Vorhügel längs der Gebirgsketten.

Während die ganze Hügelreihe von Zwingenberg bis Weinheim fast ununterbrochen mit Reben bepflanzt ist, in welchen man nur hie und da einen Baum siehet, so beginnet zu Weinheim aufwärts bis Heidelberg ein bedeutender Obstbau von Kirschen, Aepfeln und Birnen, deren Bäume allenthalben so in den Weinbergen vertheilt sind, daß in der Ferne das ganze Gelände einem Obstwalde gleicht; nebst diesem sind die Vorhügel theilweise noch bis tief herab mit Wald bekleidet, besonders die nördliche Seite, die oft mit kleinen Kastanienwäldchen geschmückt sind, was dem Ganzen ein höchst malerisches Ansehen giebt.

Auf der Höhe von Weinheim kann man so ziemlich mit einem Blicke die auffallenden Abweichungen übersehen, welche beide Theile charakterisiren, man befindet sich hier nahe an der Gränzscheide dieser verschiedenen Kulturen, die gleichsam mit der Formation der Gebirge wechseln.

Denn von Zwingenberg bis Weinheim bestehen die Berge aus

Granit und Sienit, welche mit Löß überlagert sind, von Weinheim (eigentlich von Schriesheim) bis Dossenheim dagegen bestehen die Vorberge aus Porphyr, mit Ausnahme eines Sandsteinkopfes bei Weinheim, und einigen vorgeschobenen Stellen von Granit und Sienit. Von Dossenheim bis Heidelberg ist alles alter Sandstein.

Zwingenberg.

§. 1. Hiermit beginne ich die Beschreibung des Weinbaues an der Bergstraße. Da dieser Ort keinen sonderlich bedeutenden Weinbau hat, so will ich die nähere Angabe der Behandlung der Weinberge, welche der von Bensheim ziemlich ähnlich ist, in dem Artikel Bensheim ausführlich geben, und nur einige Abweichungen anführen, die in Bensheim nicht vorkommen.

§. 2. Der Boden ist fast durchgehends Löß, der die Hügel und Vorberge, die aus Granit bestehen, überdeckt. Bloß am Fuße der Vorberge gegen die Ebene ist der Boden ein etwas fetter Leimen.

§. 3. Dieser Löß, der eine weißgelbe Farbe hat, ist ein so leichter Boden, daß er im aufgelockerten Zustande wie Mehl durch die Finger läuft, er hat auch wohl deßhalb an der ganzen Bergstraße, wo er allgemein dominirt, deßhalb diesen Namen (vulgo, Lösch) erhalten, weil er sich so gerne von den Bergen ablößt, theils durch den Schlagregen leicht davon geführt wird, theils im Frühjahre an manchen Orten, wenn der Boden aufthauet, so weit die Wärme eingedrungen ist, wie ein Schlamm sich von seinem Unterlager loslöst, und wie eine Lawine zerstörend den Berg herab rutscht, alles mit sich reißend, was ihr nicht widerstehen kann, wodurch oft die schönsten Anlagen am Fuße des Berges verschüttet werden. Diese Fälle ereignen sich jedoch nicht sehr häufig, und ich habe sie nur an einigen Stellen gesehen.

§. 4. In Bezug auf diesen leichten mageren Boden, der besonders häufige Düngung erfordert, werden auch hier die Reben auf eine eigenthümliche Art gepflanzt, die mir noch nirgends vorkam.

§. 5. Zu einer neuen Anlage in solch leichtem Boden werden die Reben (hier Setzhölzer genannt) im Frühjahre sogleich nach dem Schnitt gesammelt, auf 18 bis 20 Zoll Länge abgeschnitten, wobei jedoch alles alte Holz (der sogenannte Bart, der hier Warze heißt) sorgfältig abgeschnitten wird. Nachdem das Feld gerottet und auf 3 Fuß ins Gevierte abgezeilt ist, werden im Monate März an jedem Punkte 2 solcher gerade gewachsenen Reben 3 Zoll von einander ohne Vorstoß mit einem Instrumente oder sonst etwas, sondern gerade in den Boden gesteckt, was mit einigem Vortheile geschehen muß, indem man die Reben nur einige Zoll über dem Boden anfaßt, und sie so allmählig eindrückt.

Auf diese Art sollen sie weit besser und sicherer anwachsen, als wenn sie in ein zubereitetes Loch gesetzt würden. Da man hier nur einen Stock oder eine Rebe wachsen läßt, so wird die zweite, wenn sie angewachsen sind, entfernt, entweder im Boden abgeschnitten oder ausgezogen. In der Winzersprache nennt man es »1 Bein wird herausgeroppt.« (Nämlich was man an andern Orten Schenkel heißt, nennt man hier Bein — der Stock hat also 2 Beine, anstatt 2 Schenkel. Ausroppen kommt von Ausrupfen.)

§. 6. Werden an solchen leichten Böden Weinberge ausgehauen, so müssen sie lange, wenigstens 5—6 Jahre liegen bleiben, ehe sie wieder angebauet werden können. Ausnahmen machen hiervon die Weinberge in der Ebene genannt, welche auf einem ganz niederen Vorhügel mit sehr geringer Abdachung unterhalb Zwingenberg liegen, fetteren Boden und gemischten Rebsatz haben, der aus Rießling, Sylvaner und Elblingen bestehet, welche an offenen Rahmen gezogen werden (Nb. von hier bis Laudenbach und Hemsbach ist es allgemein üblich, daß die Weinberge auf den Höhen Pfähle und in den Niederungen — am Fuße der Berge Rahmen und Kammern haben). Eben so verhält es sich mit einer Lage, die man den alten Gra-

ben nennt. Dieser hat einen sehr fruchtbaren Leimen-Boden und ist die beste Lage von Zwingenberg, sie ist auch allein mit Rießlingen bepflanzt. Die Abdachung ist hier ebenfalls schwach und die Exposition westlich.

§. 7. In Bezug auf die Abdachungen herrscht hier kein dominirender Charakter, indem das Gelände von hier ein höchst mannigfaltiges Profil hat, das in kurzen Zwischenräumen alle Formen von 1 bis 36 Grade annimmt, weshalb auch die Produkte keinen entschiedenen Charakter haben, sondern alle Abstufungen von höchst geringem bis zum guten repräsentiren.

§. 8. So z. B. ist unweit der Kirche eine kleine Weinlage, der lange Schnet genannt, an welcher sich ein Berg-Bach tobend über Granitblöcke herabstürzt; dicht an diese Bergschlucht stoßen kleine Parthieen von Weinbergen, die ein so steiles Gelände haben, daß mich ein Schauer ergriff, bei dem Gedanken, daß nur hier Leute ohne Gefahr des Hinabstürzens arbeiten könnten; allein die Armuth, die sich wie das magere Land hier vielfach zu erkennen giebt, scheint den etwaigen Schwindel bekämpft zu haben.

§. 9. Die Folgen der Armuth haben hier indessen Beispiele gegeben, die nicht unbeachtet bleiben dürfen, und die den Ungläubigen zur Maasnahme dienen können. Ich fand nämlich auf mehreren mageren Hügeln, besonders im Krämer, die schönsten Bokwingerte von Sylvaner, die ganz nach der Regel behandelt waren, und wie Puppen auf dem Felde standen. Erfreuet über diesen Anblick fragte ich meinen Führer, warum diese Weinberge keine Pfähle hätten, worauf er mir ganz gleichgültig antwortete: »Sie gehören armen Leuten, die kein Holz kaufen können.« Da ich meine Reise im Frühjahr vornahm, so konnte ich über den Ertrag nicht urtheilen, ich fragte den Mann also noch, ob diese Weinberge auch in der Ergiebigkeit befriedigten? »O ja, sagte er, dieses kleine Stück hat vo-

eines Jahr so viel Wein*) gegeben, daß sich jedermann darüber verwundert hat.«

Auf meine Bemerkung, warum denn die Nachbaren nicht eben die Erziehung einführeten, um das Holz und die Mühe zu ersparen, da sie doch hier so guten Erfolg sähen, gab er mir zur Antwort: „es ist eben hier so gebräuchlich, daß man Pfähle beisteckt."

§. 10. Nächst diesem sahe ich auch an einem Weinberge, der mit offenen Rahmen bezogen war, eine Reihe von Corporale stehen. Diese Corporale, welche der Bergstraße eigenthümlich zu sein scheinen, werden auf folgende Art gezogen. Da wo die Rahme aufhört, gewöhnlich längs einem Wege, wird aus einem Stocke eine Rebe, 8 Fuß hoch, gezogen, und an einen langen Pfahl befestiget. Das folgende Jahr werden alle Triebe weggeschnitten, bis auf die 3 oberen Triebe, von welchen jeder auf 3 Augen angeschnitten wird. Diese Erziehung wird sofort beibehalten, wodurch sich endlich ein förmlicher Kopf bildet. Sie bringet ziemlich viele Trauben, weil in der Höhe alle Trauben lieber tragen, allein das Produkt ist weit geringer in seiner Qualität, als die anderen niedergezogenen Trauben, daher man diese früher sehr übliche Gewohnheit allmählig abgehen läßt, indem man doch immer zur besseren Erkenntniß kommt. Früher galten die Corporäle besonders für die Zierde eines Weinberges, und die gemeinen Wingertsleute suchten einen Stolz darin, recht schöne Corporäle zu haben. Diese Liebhaberei hat sich aber in neuerer Zeit, besonders seit dem Winter von 1827, wo alle diese Anlagen erfroren sind, so vermindert, daß man sie selten mehr auf der Route von Zwingenberg bis Laudenbach antrifft, wo sie sonst so häufig waren.

---

*) Die angebene Menge, die im Verhältnisse außergewöhnlich war, ist mir entfallen.

Auerbach.

§. 11. Wenn man das Gelände von Zwingenberg bis Auerbach begehet, so findet man weniges, was den Freund des Weinbaues ansprechen könnte; der ganze Charakter des Bodens ist wellenförmig, besonders der Fuß der kleineren Berge, wo allenthalben der offene Rahmenbau ist. Man denke sich jedoch kein zusammenhängendes Weinfeld; das ganze ist mehr Baufeld, in welches mehrere Weinbergspartien als eingeflickte Lappen eingeschoben sind, die bald nördlich bald westlich bald etwas südlich sich abdachen, und eben so regellos abgetheilt sind, wie gerade die Feldeintheilung es zuließ; nebst diesem sind auch viele mit großen Obstbäumen gespickt, und die meisten Plätze mit Elblingen und Sylvanern bepflanzt; genug, das Ganze trägt den Charakter eines sehr vernachlässigten Weinbaues an sich, und man bemerkt nur allzu deutlich, daß hier eine Scheidelinie ist, wo der Weinbau weder dem Klima noch den Menschen genügt. Einen etwas günstigeren Charakter haben die Weinlagen der Vorberge, welche bis zu 250 und 300 Fuß Höhe, von der Ebene an gerechnet, emporsteigen, und größtentheils ein zusammenhängendes Ganzes bilden, das gewöhnlich eine muldenförmige Einbiegung hat, wie bei Kalkberg und Hasenlauf, zwei passabeln Weinlagen, mit südwestlicher Exposition und 20 bis 25 Grad Abdachung, allein wenn man den lichten, weißgelben, mageren Lößboden (Kalkmergel) betrachtet, welcher der dominirende Boden hier ist, so siehet man gleich beim ersten Blicke, daß hier kein florisanter Weinbau ist. Selbst die ganze Behandlung von der ersten Anlage bis zur Tragbarkeit und weiterhin, ist so nachlässig und gleichgültig, wie ich mich persönlich überzeugte, daß man daraus genugsam erkennet, wie die Leute, deren so viele ohnehin von Armuth gedrückt werden, den Gedanken in sich tragen, daß ihre Mühe doch schlecht belohnt würde, wenn sie auch mehr Sorgfalt anwendeten.

§. 12. Bei Auerbach selbst erhebt sich eine ziemlich bedeutende Weinlage, der Schloßberg genannt, zu derselben schön angegebenen

Höhe, welcher theils eine südliche, theils südwestliche Exposition hat, mit bedeutender Abdachung, allein der weißliche, magere Boden setzt ihn in dieselbe Kathegorie wie seine erst genannten Nachbarn. Der Mergel, obgleich er von Gneuß unterlagert ist, liegt in so mächtigen Bänken auf, daß das Unterlager, das sonst so günstigen Einfluß auf die Weinproduktion hat, hier größtentheils in keiner Beziehung mehr mit dem Baugrunde stehet.

§. 13. In Folge dieses geringen Bodens ist auch hier der Rebsatz so wie an den vorher genannten zwei Lagen fast durchgehends der Sylvaner, der hier so wie an der ganzen unteren Bergstraße der grüne Rießling heißt. Die eigentlichen Rießlinge nennt man dagegen allgemein nur die Gemeine (das Wort Rießling wird dabei nicht ausgesprochen).

§. 14. Dicht an Auerbach schließt sich noch eine kleine Weinlage an, unterhalb dem Altarberge, welche mit einer Abdachung von 25 Grad reinsüdlich liegt; da diese Lage aber durch einen Bergeinschnitt gebildet wird, welcher nach Osten ziehet, somit den Ostwinden freien Eingang bietet, so gehört sie ebenfalls zu den geringen Lagen. Der Boden ist ebenfalls Löß auf Granitgneuß aufgelagert. Der Rebsatz grüne Rießling (Sylvaner), die Gemeine werden hier nicht gepflanzt, indem sie nach dem Blühen abfallen sollen, was wahrscheinlich der Thalwind verursachet. Die Erziehung ist an Pfählen, gleichwie die 3 vorher genannten Berglagen. Der Schnitt ist beinahe ganz so wie bei Bensheim angegeben werden wird.

§. 15. Von hier an eine Strecke gegen Bensheim herauf sind auch viele Weinfelder in der Ebene, die zwischen der Chaussée und den Rebhügeln sich befinden. Diese Felder liegen ganz horizontal, haben einen lockern Sandboden (Sandmergel) nnd sind durchgehends mit grünen Rießlingen besetzt. Die Erziehung ist größtentheils Rahmen-Erziehung.

§. 16. Mit diesen Weinfeldern schließt sich das Gau der Sylvaner-Pflanzung, die in der ganzen unteren Gegend den dominirenden Rebsatz bildet. Hier berühren sich die Gränzlinien der Sylvaner-

und Rießling-Pflanzungen, welche letztere wieder ein eigenes Gebiet von Bensheim bis Weinheim einnehmen.

§. 17. Der gute Ruf, der in diesem oberen Bezirke gelegenen Weinorte, welche die vorzüglichsten an der Bergstraße sind, bekundet abermal, daß der Rießlingbau der Kern und das Fundament unseres deutschen Weinbaues ist. Allenthalben, wo in unseren deutschen Gauen ein vorzüglicher Ruf eine Weinsorte begleitet, allenthalben wird man finden, daß er vom Rießling abstamme. Zwar will ich keineswegs manchen Gegenden, wo ohne Rießling ein guter Wein wächst, zu nahe treten, auch will ich damit nicht sagen, daß man an geringen windigen oder nördlichen Lagen Rießling pflanzen soll; wo Rulånder und schwarze Klåvner allerdings ein besseres Produkt geben, allein unbestreitbare Thatsache wird es immer bleiben, daß das Ausgezeichnete nur vom Rießling abstamme, wenn er in günstiger Lage erzogen worden ist. Mag auch der Traminer, der nach dem Rießling den besten Wein liefert, noch so hoch erhoben werden, er wird nie die Dauerhaftigkeit und die Blume des Rießlings erreichen. Schon diese Blume allein, die keiner Weinsorte zukömmt, erhebt ihn zum Könige seines zahlreichen Gefolges. Schon bei einem geringen Reifegrad erfreuet er den Gaumen und die Nase durch ein ihm eigenthümliches Gewürz, das sich uns wie der feinste Blumenduft zu erkennen giebt, und es ist eine Erfahrungssache, daß an nicht allzu ungünstigen Orten, wo sonst nur geringere Traubensorten gepflanzt werden und dabei eine Rießlinganlage ist, daß selbst in geringen Jahren der Rießling Wein von Trauben, die fast noch ungenießbar sind, besser, gehaltvoller und geistreicher wird, als der von den gewöhnlichen geringen im Herbste ganz süß schmeckenden Trauben, wie z. B. Elbling 2c. Mag letzterer auch in der ersten Zeit dem Gaumen, der viele Flüssigkeit zum Bedürfnisse hat, mehr zusagen, der Weinkenner wird gewiß immer den Rießlingwein vorziehen, der sich in wenigen Jahren weit günstiger ausbildet, als der Wein aus geringeren Rebsorten, der in der ersten Zeit oft mild und zart ist, allein bald abnimmt, während der Rießling-Wein immer an Gehalt

zunimmt, d. h. im Faß zeitiget, weßhalb auch eine Mischung aus beiden oft den angenehmsten Tischwein giebt.

Es ist auch wirklich ganz eigenthümlich, und im ersten Augenblick ganz gegen alle gesunden Begriffe, daß der Wein von einer Rießlingstraube, die noch säuerlich ist, besser werden soll, als der von einem Elbling, Sylvaner oder Gutedel, deren Trauben gewöhnlich süß und wohlschmeckend sind; allein die Erfahrung lehrt uns, daß es wirklich so ist. Eben dadurch werden viele Leute irre gemacht, wenn sie gemischten Satz, und darunter Rießling, in ihren Weinbergen haben; zur Zeit der Lese finden sie oft diese weniger genießbar, dagegen die andern sehr süß und genießbar. Sie glauben nun diese Traubensorte tauge für ihren Boden oder Klima nicht, verderbe daher nur ihren Wein, und verwünschen und entfernen den Rießling, ohne zu wissen, daß sie ihrem Weine Kraft und Blume nehmen. Giebt ja die unserem Gaumen so wohlschmeckende Bergamottbirne auch einen weit geringeren Obstwein als die spätreifende rauh und zusammenziehend schmeckende Champagnerbirne.

Bensheim,

§. 18., ist einer der bedeutendsten und renommirtesten Weinorte an der Bergstraße; seine Weinproduktion ist sehr beträchtlich, indem man hier 826 Morgen Weinberge zählt, die aber beide Extreme, sehr gute und sehr geringe Produkte, liefern.

§. 19. Es tritt hier ein ganz anderer Charakter in der Bildung des Geländes hervor, nämlich daß sich die Weinberge nicht unmittelbar an das Hauptgebirge anlegen, sondern daß eine Reihe von Vorbergen, die scheinbar isolirt sind (denn rückwärts gegen das Hauptgebirge hängen sie größtentheils mit demselben mehr oder weniger zusammen), und eine Höhe von 200 bis 500 Fuß haben, so mit Reben bepflanzt sind, daß sie, je nach der Höhe der Vorberge, un-

selbe entweder ganz mit Rebenanlagen bedecken oder nur zum Theil oder bis zu einer gewissen Höhe, die nicht mehr als auf 300 bis 400 Fuß von der Ebene an gerechnet ansteigen (der höher liegende Theil ist gewöhnlich unbebauter, nackter, steriler Boden).

§. 20. Aus diesem Grunde, und weil diese Vorberge gewöhnlich auf 3 Seiten mit Reben bepflanzt sind, bilden sich theils sehr günstige, theils sehr ungünstige Lagen, welche letztere natürlich eine sehr geringe Weinsorte geben. Ich traf sogar eine Weinlage der Himmerich genannt an, welche so nördlich und mit starker Abdachung in einer Höhe über 300 Fuß liegt, daß vor dem April kein Sonnenstrahl dahin kommt; ich war nämlich Ende März bei klarem Himmel um die Mittagszeit an dieser Stelle, allein kein Sonnenstrahl hat noch diesen Boden berührt. Wenn man bedenkt, in welchem Winkel (vielmehr in gar keinem) gegen das Spätjahr die Sonnenstrahlen einfallen, wenn die Reife beginnen soll, und wenn man berücksichtiget, welchen Effekt der spitze oder stumpfe Winkel der Strahlen hervorbringt, so kann man sich denken, welch lieblicher Trunk hier dem mütterlichen Schooße entquillt. Selbst die ganze Vegetation ist im kärglichen Zustande, und hat ein kümmerliches Aussehen, um so mehr, da der Boden aus Granittrümmern bestehet.

§. 21. Zunächst dieser geringen Lage giebt es noch einige, die ebenfalls wenig gutes geben, z. B. die Lage der Bettelmann (die Etymologie des Wortes giebt schon einen üblen Begriff). Eine etwas bessere Lage ist der Bettersberg, welcher eine ganz südliche Lage mit 15 bis 20 Grad Abdachung hat, allein nicht geschützt ist vor den Waldwinden, die von Osten herkommen, deßhalb der westliche Theil davon mit 25 Grad Abdachung, der gegen die Chaussee ziehet, der Mühlweg genannt, weit besseren Wein liefert.

§. 22. Alle die angegebenen Lagen sind zwischen Bensheim und Auerbach, daher diese Seite für die Bensheimer Weinproduktion die geringste ist. Eine Ausnahme hiervon macht jedoch der Rottberg, der zwar zur Auerbacher Gemarkung gehört, allein größtentheils von Bensheimern angekauft ist. Dieser Rottberg, von etwa

200 Fuß Höhe, der ganz mit Reben bedeckt ist, hat eine ziemlich ausgedehnte südliche Lage von 30 Grad Abdachung, an welche sich eine südwestliche und westliche anschließt, mit 25 Grad Abdachung, welche den vorzüglichsten Wein liefern. Die nördliche Seite mit 17 Grad Abdachung gegen Auerbach gelegen, gehört den Auerbachern, und giebt natürlich nur geringen Wein.

§. 23. Die bedeutendste Weinlage von Bensheim ist wohl der Kirchberg, welcher sich unmittelbar hinter dem Städtchen bis zu einer Höhe von etwa 400 Fuß erhebt, und zwar in nicht starker Abdachung die von 5 bis zu 20 Grad wechselt, indem die Form dieses Berges ziemlich buchtig ist, bald Ausbiegungen bald Einbiegungen bildet, und so verschiedene Expositionen darbietet. Der Hauptcharakter der besseren und besten Expositionen ist aber immerhin südwestlich, wie z. B. der Pfaffenstein, welcher als die beste Lage sich kaum 50 Fuß über das Städtchen erhebt, und nur 10 Grad Abdachung hat. Zu den besseren Lagen gehören noch der Geiersberg, Mönchshell, Kalchgasse (hier gehet ein Gang von Urkalk zwischen dem Granitgneuß zu Tage aus) und Rangert, wo Herr Obereinnehmer Heckler eine sehr bedeutende und elegante Weinbesitzung hat, die sich längs dem Eingange in das romantische Schönberger Thal hinziehet.

Dieser bedeutende Berg ziehet sich gegen Auerbach nordwestlich zurück, wo er sich ziemlich steil abflächt, so daß er an manchen Stellen 25 bis 30 Grad Neigung hat. Diese Lage nennt man den Krähberg, und gehört ebenfalls wie natürlich zu den geringen.

§. 24. Dem Kirchberge gegenüber in der Richtung nach Heppenheim liegt ein ebenfalls bedeutender Berg von 4 bis 500 Fuß Höhe mit Namen Hemsberg, dieser ist aber nur bis etwa auf 300 Fuß Höhe mit Reben bepflanzt, das Höhere sind einige Kartoffelfelder, und die Kuppe des Berges ist eine kahle Trift. Die süd- und südwestliche Exposition mit etwa 18 bis 20 Grad Abdachung ist mit Reben bepflanzt. Der Fuß dieses Berges heißt das Käsethal.

§. 25. Weiterhin erhebt sich nochmal ein weit niederer Berg, der Hipberg, der auch ganz mit Reben bepflanzt ist. Dessen süd- und südwestliche Lage mit etwa 15 Grad Abdachung heißt der Wolfsmagen, und ist eine der vorzüglichsten Lagen Bensheims (ich habe Weine daher gekostet die ganz vortrefflich waren). Zunächst dieser Lage befinden sich noch einige bedeutende Weinlagen die tiefer liegen, die ich aber der Kürze wegen übergehen will. Eben so befindet sich 1/2 Stunde einwärts, dem Gebirge näher, eine südliche Lage gegen Zell, welche aber sowie die Weinlagen von Kronau als zu nahe an der Waldregion nur geringe Weine liefern, wozu noch der magere Lößboden in diesen Gegenden das seinige beiträgt.

§. 26. Ich kann nicht umhin, hier eine meiner Erfahrungen, in Bezug auf das Erkennen guter oder schlechter Lagen, einzuschalten. Diese Beurtheilung gelingt am besten an einem heiteren, sonnigen Tage im Monate März. In diesem Monate herrschen gewöhnlich die Ostwinde und Nordostwinde, die auf der rechten Rheinseite den Weinbergen so schädlich sind. Wenn man nun einen Berg begehet, mit dessen Lagen man noch nicht bekannt ist, so darf man nur an einem solch heiteren sonnigen Tage, da wo es am wärmsten zu sein scheint, den Rock ausziehen, und man wird eine behagliche Temperatur finden. Begehet man den Berg weiter, entweder daß man dem Scheitel näher kommt, oder daß das Gelände sich östlich oder nördlich wendet, so befällt einen oft mit einem Male ein Zugwind, der manchmal in einigen Schritten vor oder rückwärts sich schon bemerklich macht, daß man sich unbehaglich fühlt, und genöthiget ist — um sich nicht zu erkälten, den Rock wieder anzuziehen. Solche Lagen, sie mögen nun reinsüdlich sein oder nicht, sie mögen hoch oder niedrig liegen, sind gewiß immer die geringern Weinlagen gegen die wo man eine behagliche Wärme fühlt. Deßhalb darf jeder, der sich einen guten Weinberg ankaufen will, und nicht sach- und lokalkundig genug ist, um die Lage beurtheilen zu können, dieß als untrügliches und sicheres Erkennungszeichen annehmen, daß da, wo er den Rock ausziehen kann und sich behaglich fühlt, gewiß ein besserer

Wein wächst, als da wo er den Rock wieder anziehen muß, um kein unbehagliches Gefühl zu haben. Diese Probe mag vielleicht manchem lächerlich vorkommen, allein sie ist eine Erfahrungssache, die unumstößlich richtig ist, und die ich schon gar oft bewährt gefunden habe; sie widerlegt auch alle vorgefaßten Meinungen über die Vortheile, die einem Weinberge zukämen, wenn er Morgens gleich die ersten Sonnenstrahlen empfinge u. dergl. m.

§. 27. Die Gebirgsart, worauf die Weinberge ruhen, ist durchgehends Granitgneuß, nämlich ein Granit der einen minderen Zusammenhang hat, und sich durch die Einwirkung der Athmosphärilien leichter trennet, als der gewöhnliche Granit. Ein kleiner Punkt, wo Urkalk zu Tage gehet, ist hier kaum der Erwähnung werth.

§. 28. Der Boden der Weinberge ist je nach Lage verschieden. Der Fuß der Berge bestehet theils aus Granitgrus mit Kalkmergel oder Löß (Mühlweg, Kirchberg), theils aus Sandmergel (Hemsberg), theils aus Leimen (Käsethal rc.). Der mittlere Theil der Berge bestehet aus Granitgrus (verwittertem Granit), etwas Löß und Trümmer von Granit. Die Höhen haben größtentheils Granittrümmer, eben so die nördliche Lage des Kirchberges (Krähberg). Daß die verschiedenen Ein- und Ausbiegungen verschiedene Mächtigkeit von Auflagerungen haben, verstehet sich von selbst (Kirchberg und Pfaffenstein haben größtentheils Granittrümmer mit wenig Baugrund, so fast alle südwestlichen Lagen). — Der zu Auerbach und Zwingenberg dominirende Löß tritt hier nur in schwachen Formen auf.

§. 29. Das Anlegen junger Weinberge geschiehet hier gewöhnlich sogleich nach dem Aushauen der alten, allein es werden wenige angelegt, indem die alten Weinberge immer mit 3jährigen Stöcken nachgebessert werden, was später angegeben wird. Aus diesem Grunde siehet man auch ganze Berge, wo kein junger Weinberg oder keine neue Anlage dazwischen ist, sondern alles ein gleichförmiges Ansehen hat. Seit Mannsgedenken sind die Weinberge in diesem Stande, daher auch kein Alter angegeben werden kann. Indessen darf man aber nur diese alten Weinberge begehen, da stehet

man wie lückenhaft sie dastehen, wie viele Schwächlinge und wie viele Krüppel den Platz versperren, ohne Nutzen zu bringen, sie sind wie ein Ungeziefer zu betrachten, und fressen das Capital sammt Zinsen. In neuerer Zeit haben jedoch mehrere rationelle Weinpflanzer diesen Uebelstand eingesehen; sie hauen diese Platzdiebe aus, und legen nach den besseren Regeln junge Weinberge darauf an.

§. 30. Das Rotten geschiehet $1^1/_2$ bis 2 Fuß tief, wobei die vorkommenden Steine untergerottet werden. Vor dem April wird nicht angefangen zu rotten.

§. 31. Das Setzen wird im Mai vorgenommen, und zwar auf dreifache Art, entweder mit 3jährigen Wurzelreben, oder mit 2jährigen Wurzelreben, die im Gartenlande gezogen werden, und Reiflinge genannt werden, oder mit Blindreben.

§. 32. Erstere, deren Gewinnung §. 34. angegeben wird, auch die zweitern werden eingerottet. Es werden nämlich die Reben bei dem Rotten des Bodens zugleich eingelegt, und dabei eine Wurzelrebe in etwas Composterde gelegt, nachdem die Wurzeln bis zur Handlänge eingekürzt worden, auch werden sie einige Zoll tiefer als die Bodenfläche gelegt, wobei der Punkt mit einem kurzen Pfahle bezeichnet ist, weil sich der Boden so tief setzt, daß der obere Theil der Rebe dem Boden gleich ist. Diese Methode scheint wirklich sehr vortheilhaft zu sein (das Verfahren hierzu ist im zweiten Hefte umständlich angegeben), denn ich sah solche Anlagen vom ersten Jahre, die außerordentliche Ruthen getrieben haben, und wobei kein Stück fehlte; sie bringt also frühe zeitigen Ertrag.

§. 33. Letztere Methode mit Blindreben ist die gewöhnlichste, und zwar wird auf folgende eigene Art verfahren. Wenn das Feld gerottet ist, so werden der Länge nach vermittelst Schnüren Zeilen angegeben, welche $3^1/_2$ Fuß von einander entfernt sind; längs dieser Schnur wird eine Furche gezogen, damit man nach Entfernung der Schnur die Linie erkennen kann. Wenn diese Linien angegeben sind, dann wird mit einem Setzholz (Fig. 1.), das nicht rund, sondern breit, unten $^1/_2$ Zoll und oben $1^1/_2$ Zoll dick ist, alle

$1^1/_2$ Fuß ein Loch in den Boden gestoßen, das 18 bis 20 Zoll tief gehet, in dieses Loch werden 2 zubereitete Blindreben (siehe §. 39.) einen Zoll von einander entfernt senkrecht eingesetzt, und mit etwas trockener Erde das Loch zulaufen lassen; darauf wird das Setzholz neben den Reben nochmal in den Boden gedrückt, damit durch die Bewegung die Erde sich besser anlege. Bei dieser Setzmethode wird aber nicht darauf gesehen, ob das obere Auge dem Boden gleich, oder ob es 3 Zoll höher stehe, dieß wird gar nicht beachtet, weil doch kein Kopf gezogen wird, daher siehet eine solche junge Anlage aus, wie wenn sie mit Reisern besteckt wäre. Manche sind sogar nicht einmal mit Schnüren abgezeilt, sondern die Linien aus freier Hand angelegt, was einer solchen Anlage ein höchst vernachlässigtes Aussehen giebt. Solch regellose Behandlung, nebst der später angegebenen Schnittmethode geben zu erkennen, auf welcher niederen Stufe im Allgemeinen der Weinbau noch stehe, und wie sehr der angeborne Schlendrian den Wingertsleuten noch anklebe. Denn in früherer Zeit hat man vom Rotten gar wenig gewußt, und bei Mannsgedenken wurden oft keine Weinberge angelegt, sondern alles mit Wurzelstöcken unterhalten; und wurde je einmal einer angelegt, so wurden die Reben ohne Regel, blos in einer gewissen angenommenen Entfernung gepflanzt.

Ich komme wieder zur vorigen Anlage zurück.

§. 34. Ein so besetzter Weinberg bleibt 2 und 3 Jahre in dem erst angelegten Zustande. Nach Verlauf dieser Zeit wird immer ein Satz oder Rebe zwischen zwei andern heraus gegraben, und diese als Wurzelstöcke zum Nachbessern alter Weinberge um den Preis von 2 fl. 12 bis 24 Kr. verkauft. Eben so wird verfahren, wenn an dem stehengebliebenen Satze 2 Reben gewachsen sind, wovon ebenfalls eine heraus gegraben wird, so daß nur eine Rebe stehen bleibt. Auf diese Art kommen nun die Stöcke auf 3 Fuß Entfernung von einander.

§. 35. Der Frühlingsschnitt bei jungen Weinbergen wird auf folgende Art geführt. Diejenige welche mit 2 und 3jährigen

Wurzelstöcken angelegt und eingerottet sind, werden im kommenden Frühjahre auf 2 Augen abgeworfen, was man hier Abheben heißt, im folgenden oder dritten wird der Trieb des oberen Auges abgeschnitten, und der des unteren nochmals auf 2 Augen abgeworfen, im folgenden oder vierten wird je nach der Stärke des Stockes der obere Trieb nochmals abgeworfen, und der untere auf 2 oder 3 Augen angeschnitten. Bei denen, welche 3 Augen haben, wird im Sommer der obere, 2 Laub über dem Trauben, abgezwickt, die 2 untere aber an einen Pfahl gebunden (Nb. in dem zweiten Frühjahre, wenn die Reben gut angewachsen sind, werden schon Pfähle beigesteckt) im folgenden oder fünften Jahre wird der obere Trieb abgeschnitten, und die 2 untere werden auf 3 Augen abgeschnitten, wie Fig. 2. zeigt. Diese 2 Zapfen bilden nun für das sechste Jahr 2 Schenkel, auf welchen die 2 obere Ruthen, die gewöhnlich die stärksten sind, auf 3 Augen wieder angeschnitten werden, die untere werden rein ausgeschnitten. So wird jedes Jahr fortgefahren, und nur 2 höchstens 3 Schenkel gehalten, welche aber nicht im Dreiecke, sondern hand- oder fächerförmig gehalten werden, damit die Zeile besser offen bleibt. Dadurch daß immer die obere Rebe, die gewöhnlich die stärkste ist, zur Tragrebe angeschnitten wird, verlängert sich der Schenkel jedes Jahr so, daß in 10 Jahren die Tragrebe mehrere Fuß vom Boden stehet. Das Auffallende dabei ist, daß durchaus keine Zapfen zur Verjüngung stehen gelassen werden, sondern daß alles rein ausgeschnitten wird, bis auf die obere Rebe, welche mit 3 Augen zur Tragrebe wiederum angeschnitten wird. Diese Wahl für die obere Rebe ist so eingewurzelt, daß der Weingärtner sich kaum entschließen kann, nur die zweite anzuschneiden, wenn sie nur um eine Linie schwächer als die obere ist (siehe Fig. 3.).

§. 36. Wenn man diesen Frühlingsschnitt an Ort und Stelle beobachtet, und zusiehet, wie die Leute so absichtlich den Rebstock entstellen, wie jede Gelegenheit, die ihnen die Natur gleichsam in die Hand giebt, den Rebstock zu verjüngen, und in eine passende, der Reife der Traube zuträglichere Form zu bringen, so geflissentlich ab-

gewiesen wird, indem sie ja kein Auge tiefer stehen lassen, wodurch man die hohen verkrüppelten Schenkel abwerfen, und junges kräftiges Holz nachziehen könnte; so staunt man über den Mangel an Einsicht in diesem Kulturzweige.

Wenn den Leuten genugsam bekannt ist, daß die Traube näher am Boden früher reift, weit kräftiger wird, und einen weit besseren Wein giebt, wenn sie hundertmal sehen, daß wenn der Schenkel bei den Rießlingen zu hoch wird, daß sich derselbe mit Moos beziehet, daß die Reben schwächer werden, daß er in diesem hohen schwankenden Zustande zu vielen Schatten auf seinen Nachbar wirft, und daß solche Stöcke bald absterben, und als Krüppel die Weinberge verunzieren, so denken sie nicht auf Mittel solchen Uebelständen abzuhelfen, sie haben dieß von Jugend auf so gesehen, und glauben, es müsse so seyn, eine andere Behandlung tauge nichts.

§. 37. Durchdrungen von der Ueberzeugung solch allgemeinen Uebelstandes klagte mir Herr Obereinnehmer Hekler seine Noth, in welcher er sich mit seinen Weinbergsleuten befinde, welche durchaus auf keine bessere Wege zu bringen seyen; er habe deshalb seinen alten Weinbergsmann entlassen, und nun seinen Sohn angenommen, der empfänglicher für eine bessere Behandlung wäre. Da dieser gerade in seinen Anlagen mit dem Schneiden beschäftiget war, so ersuchte er mich, ich möchte doch den Burschen etwas belehren und unterrichten; ich ging darauf hin, sahe ihn einige Rebstöcke schneiden, worauf ich ihn auf dieß und jenes Zweckwidrige aufmerksam machte, und ihn fragte, warum er denn den Stock immer so in die Höhe treibe, ohne ein Zäpfchen zur Verjüngung stehen zu lassen, worauf er mir zur Antwort gab, dieß ist hier so Mode. Als ich ihm erklärte, daß man da nicht nach der Mode, sondern nach der besseren Ueberzeugung handeln müsse, sagte er darauf, wenn ich so schneiden würde, so würde ich ausgelacht, man würde sagen, ich verstehe nichts. Ich nahm darauf einen Stock vor, und schnitt ihn im Sinne der hiesigen Erziehungsart, mit Anwendung der nöthigen Regeln beim Rebenschnitt. Als ich fertig war, schüttelte er

den Kopf, und sagte, so schneide ich nicht. Hekler und ich kehrten uns um, und entfernten uns, wobei er mir bemerkte, was kann ich nun mit solchen starrsinnigen Leuten anfangen, ich kann meine Reben nicht selbst schneiden, muß mich also dem Willen dieser Leute preisgeben.

Dieser Vorgang ist der beste Commentar zu der ganzen Behandlungsart.

§. 38. Bei solchen Weinbergen, die mit Blindholz angelegt werden, ist die Behandlung folgende: Im ersten und zweiten Jahre wird nichts an den jungen Reben geschnitten, erst im dritten Frühjahre werden sie gerissen, d. h. bis auf ein Auge werden die zweijährigen Triebe abgeschnitten; im vierten wird eine Rebe auf zwei Augen abgeworfen, und alles übrige rein weggeschnitten; im fünften wird der obere Trieb abgeschnitten, und der untere auf 2 Augen nochmals abgeworfen; im sechsten Jahre wird ein Zapfen von 3 Augen gegeben, wo im Sommer das obere Auge gezwickt wird, wie §. 35. angegeben ist, im siebenten Jahre werden 2 Zapfen von 3 Augen, und im achten auf den 2 kurzen Schenkeln 2 Zapfen von 3 Augen gegeben u. s. w.

§. 39. Die Zubereitung des Blindholzes zum Setzen ist folgende: Diejenigen Reben, welche man zu Setzreben nehmen will, werden später geschnitten, als die übrigen Reben (welche sobald geschnitten werden, als man in die Weinberge gehen kann), damit schon Saft in ihnen ist. Sie werden gewöhnlich 15 bis 18 Zoll lang dicht am alten Holze geschnitten, damit die Warze (der Wulst) daran bleibt. Darauf werden sie in Bündel von 100 gebunden, einige Tage ins Wasser gestellet, dann in horizontaler Lage in den Boden gelegt, und mit Hand hoch Erde bedeckt, bis sie gesetzt werden (dieß nennt man auf dem linken Rheinufer Barblen). In neuerer Zeit werden sie aber größtentheils gestürzt, d. h. die Reben werden verkehrt in tiefe Löcher in die Erde gegraben, die Warzen mit etwas Most (Moos) bedeckt, und quer Hand hoch mit Erde

überschüttet. Diese sollen an den Warzen bessere Wurzeln ziehen, und die Root (die jungen Weinberge) sollen besser wachsen.

§. 40. Die Nachbesserung abgehender Stöcke geschiehet gewöhnlich durch 3jährige Wurzelstöcke, welche durch Anlage junger Weinberge (§. 34.) gewonnen werden. Deren Verpflanzung ist folgende: Da wo ein Stock fehlt oder abgehend ist, wird ein Loch von 2 Fuß Länge, 1 Fuß Breite und 1 Fuß Tiefe gemacht; in dieses wird ein Wurzelstock so eingelegt, daß die alte Wurzel und noch 2 Augen der jungen Rebe auf dem Boden liegen; der übrige Theil der jungen Rebe wird senkrecht aufgebogen, und 2 Augen über dem Boden abgeschnitten. Bevor aber gesetzt wird, so trägt man an jedes Loch einen ganzen Korb voll guter fremder Erde, in welche nun der Stock gelegt wird.

Fehlen in der Nähe noch 1 oder 2 Stöcke, so wird nach einigen Jahren dieser so gesetzte Stock nochmals verlegt, so daß aus diesem 2 bis 3 Stöcke gemacht werden, was auch ganz wohl angehet, da kein Kopf gezogen wird.

§. 41. Diese Stöcke wachsen in den ersten paar Jahren recht freudig, und man sollte für den ersten Anblick glauben, dieß sei die beste Pflanzungsmethode, allein der Erfolg liefert ganz andere Ueberzeugung, die aber ebenfalls nicht gehörig begriffen wird. Man denke sich einen Boden, der in 50 und 100 Jahren weder gerottet noch aufgelockert worden, wie fest und zusammen gebacken der Grund seyn mag. In diesen wird nun ein geräumiges Loch gemacht, dieses mit guter fruchtbarer Erde ausgefüllt, und hierin der Stock gepflanzt. Sein Wachsthum wird in dem aufgelockerten Zustande, in solch guter fruchtbarer Erde in der ersten Zeit ganz üppig seyn, sobald aber die Wurzeln sich weiter verbreiten, und aus diesem fruchtbaren Bereiche austreten wollen, so stoßen sie auf festen fast undurchdringlichen Boden, und sie befinden sich in dem Verhältniß wie eine Topfpflanze, die so lange üppig wächst, als die Erde für sie Nahrungsstoffe hat, und die Wurzeln sich ineinander verschlungen haben, dann aber bleibt sie in ihrem Wachsthume still stehen. Eben so

gehet es mit diesen Stöcken. Wenn sie mehrere Jahre gewachsen sind, und nun die mehrste Tragbarkeit versprechen, dann werden sie siech und stehen oft nur als unthätige Lückenbüßer da. So trifft man eine Menge Weinberge an, welche den dritten Theil solcher elenden Stöcke tragen, die als wahre Tagediebe figuriren.

Sollten denn viele Weinbergsbesitzer, denen es gewiß nicht an der Kunst zu rechnen und berechnen gebricht, nicht so weit denken, welchen bedeutenden Schaden sie in 10 bis 20 Jahren erleiden, wenn sie ein Capital auf ein solches Grundstück verwendet haben, das anstatt 3 Drittel nur 2 Drittel Ertrag liefert. Rechnet man zu diesem Verluste noch die zufälligen Verluste der Fehljahre, den Verlust an Zinsen, die Lasten und Abgaben, ferner die Baukosten, so wird man bald herausfinden, welche üble Wirthschaftsberechnung sich bei diesem Weinbaue herausstellet. Solche alte Weinberge sind alten Greisen zu vergleichen, die ihr Tagewerk vollbracht haben, und nun ihre eignen Mittel aufzehren, um ihr morsches Leben noch fristen zu können. Aus diesem Grunde ist es wahrhaft am unrechten Orte gespart, wenn man sein Capital auf so unthätigem Boden ruhen läßt. Man scheue daher nicht die Kosten zu einer neuen Anlage, ihre jugendliche Thatkraft belohnt bald alle Mühe und Kosten durch mehrfachen und besseren Ertrag.

§. 42. Die eben angegebene Nachbesserung ist aber im Rottberge bei Auerbach nicht gebräuchlich, sondern es werden hier alte oft 3 bis 4 Fuß lange Schenkel an die bezeichnete Stelle gelegt, was natürlich auch nur schwächliche Nachzucht ist, überhaupt ist in allen Weinbergen schwacher Holzwuchs, was theils vom Alter, theils auch von der allzu dichten und nahen Bestockung herrührt. Ich besuchte viele alte Weinberge, die so nahe bestockt waren, daß man kaum durchgehen konnte, auch trifft man da wenige regelmäßige gerade Gassen an, sondern die Zeilen schlängeln sich, gehen oft aus, fangen weiter vor wieder an, und was noch das Auffallendste ist, mitten in solchen Pfahlwingerten trifft man oft Rahmen angelegt, die 3 Fuß vom Boden entfernt, aus alten Truderstücken von 4 bis

8 Fuß Länge, auf Stiffeln aufgelegt, bestehen, je nachdem mehrere Stöcke neben einander oder einzeln in den Reihen stehen. Solche Weinberge, die ich in Menge am Kirchberge antraf, haben gewöhnlich gemischten Satz, der aus Rießlingen, Sylvanern und Trollingern auch etwas Vältelinern bestehet. Diese Trollinger werden gewöhnlich an solchen Rahmen gehalten.

§. 43. Der dominirende Rebsatz ist hier der Gemeine (d. h. Rießling). Unter diesen giebt es manche, die bei ungünstigen Jahren ihre Blüthe verkehrt entwickeln, d. h. die Blüthendecke nicht abwerfen, solche nennt man Ausrisser. Nebst diesem wird besonders noch Trollinger, der grüne Rießling (Sylvaner) und der Heinsch gepflanzt, der oft mit dem Elbling verwechselt wird.

§. 44. Der Trollinger spielt hier eine ziemliche Rolle. Er wird hier so stark gepflanzt, daß bisher gar vieler Wein schillernd (d. h. röthlich) war; in neuerer Zeit wird er jedoch besonders gelesen, wo es sich thun läßt, damit der übrige Wein weiß bleibt. Sein stärkstes Vorkommen ist zwischen Bensheim und Auerbach, wo er an geringen sehr steilen und steinigen Lagen in einer Höhe von 2 bis 300 Fuß sehr gut gedeihet, und sehr tragbar ist. Man hat hier auch die Meinung, daß er in Böden gedeihe, wo sonst kein Rebstock mehr gut fortkomme.

§. 45. In neuerer Zeit wurden auch mehrere Traminer- und Burgunder-Weinberge angelegt, theils mit Pfahl-, theils mit Rahmen-Erziehung und weiter Abzeilung.

§. 46. Die Erziehung ist an Bergen allgemein an Pfählen, nach dem Schnitte, wie er §. 35. angegeben worden, wo zu jedem Stocke ein Pfahl kommt. Da man diese Weinberge die Stockwingert nennt, so will ich diese Erziehung die Stockschnitt-Erziehung — als Gegensatz von Bockschnitt-Erziehung, benennen.

§. 47. In der Ebene, d. h. am Fuß der Berge, ist die gewöhnliche offene Rahmen-Erziehung, wo die Rahmen 3 Fuß vom Boden entfernt sind. Bei dem Schnitte werden gewöhnlich 3 bis 4 Zapfen von 3 bis 5 Augen, welche mit Weiden an die Rahme

gehängt werden, oder 1 bis 2 Bogen angeschnitten, wie Fig. 4. zeigt.

§. 48. Das Anbinden, das durchgängig mit Weiden geschiehet, ist deshalb eine umständliche Sache. Wie leicht könnten die Leute die Reben bis zur Latte heraufschneiden, und dabei so viele Augen ausschneiden, daß eben dieselbe Zahl von Augen heraus käme, wie auf solche Art; sie hätten doch solche leichter anzubinden, und würden die Hälfte Weiden sparen. Eigenthümlich ist es hier, daß gewöhnlich der Weinbergsmann 2 Weinbergsmesser, die Hep genannt, s. Fig. 5., mitnimmt, wenn er ins Schneiden gehet. Diese zwei Messer werden gegenseitig mit ihrer krummen Spitze in die hölzerne Hefte gedrückt, und so eingesteckt. Während dem Schneiden steckt dann der Mann das eine Messer auf seine Kappe (Kopfbedeckung) und das andere behält er in der Hand, wenn dann eines stumpf ist, so nimmt er das andere herunter, und steckt das stumpfe auf.

§. 49. Der Rebenschnitt wird hier besonders hoch geführt, so daß hier das Extrem der ganzen Bergstraße anzutreffen ist. Gewöhnlich wird die Rebe 1 bis $1^1/_2$ Zoll über dem oberen Auge abgeschnitten, was Demjenigen, der nicht daran gewöhnt ist, sehr auffallend vorkommt. Wie doch die Menschen in ihren Ansichten so verschieden handeln! In dem gegenüber liegenden Bechtheim, wo die Bokschnitt-Erziehung zu Hause ist, wird so nahe wie möglich am Auge abgeschnitten, und hier bei der Stockschnitt-Erziehung wird so entfernt wie möglich vom Auge abgeschnitten.

Nb. Nach neueren Erfahrungen, die ich in Frankreich machte, finde ich das Anschneiden eines Zolles vom Auge weit zweckmäßiger, als das nahe Schneiden am Auge, ich lasse deshalb jetzt meine Reben alle so schneiden, daß über dem letzten Auge noch 1 bis $1^1/_2$ Zoll Holz stehen bleibt.)

§. 50. Die Sommerbehandlung ist hier ganz einfach. Vor dem Blühen wird das untragbare Holz — das Gewäst, ausgebrochen. Bei den Rahmenwingert, die man Trudelwingert

heißt, werden die vordere Triebe, die man Schosse nennt, an den Bögen abgezwickt, und die hintere zu künftigen Bögen wachsen lassen. Nach dem Blühen wird mit Stroh geheftet (aufgebunden), und die Überzähne von oben bis unten rein ausgebrochen. Nach Jacobi wird gegipfelt.

§. 51. Die Beholzung ist, wie schon angegeben, an den Bergen mit Pfählen, und an den flachen Stellen am Fuß der Berge gegen die Chaussee hin (über der Chaussee gegen den Rhein sind nur selten Weinfelder) offene Rahmen. Sie ist durchgehends von Eichenholz.

§. 52. Die Kostenberechnung zur Beholzung ist folgende:

Zu 100 □ Klafter, welche 1/4 Morgen bilden, und worauf die Stöcke 3 1/2 Fuß der Breite der Gasse nach, und 3 Fuß der Länge der Linie nach sitzen, kommen 1000 Stöcke. Da also jeder Stock nur einen Pfahl bekommt, so braucht man 1000 Pfähle, die 6 Fuß lang sind.

Die Bezeichnung ist folgende:

1 Bürde hat 20 Pfähle, und 12 Bürden machen 1 Fuder, welches 5 fl. 30 kr. kostet, folglich kostet das Viertel mit Pfählen und Weiden und sonstigen Nebenkosten 25 fl.

Bei den Rahmenwingerten, wo die Stöcke in derselben Entfernung sitzen, rechnet man auf 100 Klafter

500 Stiffel à 4 1/2 Fuß Länge, das Hundert à 3 fl.	15 fl.
200 Trubbel (1 □ Zoll dick), à 14—15 Fuß Länge, per 100 5 fl.	10 fl.
Weiden und Arbeitslohn	2 fl.
	27 fl.

Nb. Zu 5 Stiffel werden 2 Trubbeln gerechnet, die so gelegt werden, daß auf dem mittlern Stiffel diese zusammenstoßen, wo beide in die Kerbe gelegt, und mit einer starken Weide gebunden werden.

§. 53. Die Dauer der Pfähle wird auf 10 bis 12 Jahre angenommen. 3 bis 4 Jahre stehen sie auf einer Spitze, dann werden sie gewendet, und die andere Spitze in den Boden gesteckt; sie sind deshalb auch an zwei Enden gespitzt. Sie werden im Winter nicht aus der Erde gezogen.

§. 54. Die Traubenlese wird hier auch auf einmal vorgenommen.

§. 55. Das Quetschen der Trauben wird mit dem Mosterkolben (siehe zweites Heft) in einem Stoßzuber (siehe Tragzuber des zweiten Heftes) durch Stoßen verrichtet.

§. 56. Das Pressen geschiehet sobald wie möglich nach der Lese, in den gewöhnlichen hölzernen einschraubigen Keltern.

§. 57. Das Vergähren des Mostes läßt man gewöhnlich durch über sich gähren geschehen; dieß ist nämlich so, daß man das Faß beinahe ganz voll füllet, nicht bedeckt, wo bei der Gährung ein großer Theil der Hefe zu dem Spuntloche ausgestoßen wird, was auf beiden Seiten des Faßbauches herabläuft. Man hat dabei die Absicht und Ansicht, daß sich auf diese Art der Wein besser reinige. Dieß beschmutzt aber die Fässer und den Boden gar zu sehr, und verunreiniget einen reinen Keller stark.

§. 58. Den Ertrag eines Morgens à 400 Klafter rechnet man in guten Weinjahren und in guter Lage zu 2 Fuder (das Fuder hat 6 Ohm, die Ohm 80 große Schenkmaaß) (das badische Fuder hat 10 Ohm, die Ohm 100 Schenkmaaß; diese 100 Schenkmaaß sind jedoch weniger als die hessische 80, wenn ich nicht irre, so braucht man zu 80 hessische Maaß 106—110 badische. Der badische Schoppen hat 12 Unzen, der hessische 16 Unzen). Auch rechnet man hier nach Stück, wie im Rheingau, das Stück zu 7 Ohm.

§. 59. Der Bodenbau ist hier verschieden je nach Lokalität. An Bergen, wo durch Regengüsse die Erde leicht abgeflößt wird, wird im Herbste nicht gefürchelt, und im Frühjahre nicht geräumt, was besonders im Rottberge unterlassen wird. In flacheren Wein-

bergen ist dagegen folgende Behandlung üblich: Im April wird geräumt, d. h. die Erde wird mit dem spitzen Karst (Fig. 6.) vom Stocke weggezogen, und in der Mitte auf Balken gelegt (d. h. die Erde wird zu einer Erhöhung in der Mitte angehäuft). Im Mai wird gehackt mit demselben Karst. Nb. Da wo nicht geräumt worden, wird beim Hacken erst die Erde von dem Stocke weggebracht. Nach dem Aufhacken, gegen Jakobi, wird zugezogen, d. h. die Erde mit dem Karste gegen die Stöcke gebracht (hier hat man keine Graspfäde). Anfangs September wird die Erde mit der Hacke (Fig. 7.) von den Stöcken weg gegen die Mitte gezogen. Nach dem Herbste wird gefürchelt, d. h. mit der Hacke oder dem Karste die Erde auf beiden Seiten des Stockes 3 bis 4 Zoll hoch aufgetragen.

§. 60. Das vorherrschende Unkraut ist Kreuzkraut, Nachtschatten (Solan nigr.), Wintergrün (mercurialis annua), Hustdarm (alsine media) ꝛc.

§. 61. Das Düngen geschieht durchschnittlich alle 5 Jahre, manche Weinberge bekommen aber auch in 15 bis 20 Jahren nichts. Das Verfahren hierbei ist, daß man zwischen Martini und Weihnacht Gruben von 6 bis 8 Zoll Tiefe macht, welche mit Dünger ausgefüllt werden.

§. 62. Das Alter der Weinberge kann hier nicht bestimmt angegeben werden, indem durch das Nachbessern mit Wurzelstöcken dieselben immer erhalten werden.

§. 63. Der Verkaufspreis guter Lage ist hier etwa 800 fl. per Morgen.

§. 64. Die Baukosten per Jahr sind für einen Morgen 12 bis 14 fl.

§. 65. Der Tagelohn eines Weinbergsmannes ist 24 kr. ohne Kost, mit Kost ist hier nicht gebräuchlich.

§. 66. Die Gränze eines jeden Nachbars ist $1\frac{1}{2}$ Schuh, so daß die beiden Endzeilen 3 Fuß von einander entfernt sind.

§. 67. Die Herbstordnung ist folgende: 8 Tage vor der

Traubenreife wird bekannt gemacht, daß auf den und den Tag die Weinberge geschlossen werden. Dann werden 24 Männer verpflichtet, die als Wingertsschützen angestellt werden. Mehrere der höchst Begüterten führen über diese die Aufsicht. An die Eingänge zu den Weinbergen werden Strohwische als Zeichen des verbotenen Einganges gesteckt. Jeder der Männer, der einen Distrikt begehet, schreibt seinen Namen an dem Eingange in Sand oder Löß, damit der Aufseher weiß, wer darinnen ist, und hütet. In der Woche werden 2 Tage frei gegeben, wobei aber die Wachen verdoppelt werden, 1 Tag hat die eine Hälfte, und einen andern die andere Hälfte frei. Die Lese wird durch einen Ausschuß bestimmt. Wenn gelesen wird, da kann jeder lesen, wann und wo er will, nach 4 bis 5 Tagen hört aber die Hut auf, und dann kehrt das leidige Traubenstoppeln ein, worüber ich später ein mehreres sagen werde.

Heppenheim.

§. 68. Wenn man die Gemarkung von Bensheim verläßt, die mit der von Heppenheim eine zusammenhängende südwestliche Weinlage bildet, so erreicht man einige gute Weinlagen mit 10 bis 15 Grad Abdachung, z. B. den Stemmler, dann die lange Zeiler und Landsberg. Ohnweit dem Schloßberge bei Heppenheim ist die beste Lage, der Steinkopf, eine kleine südwestliche, ziemlich steile, in viele Terrassen abgetheilte Lage, von kaum 200 Fuß Höhe, an diese schließen sich noch die Krück und der Biengärtel an, als vorzügliche Lagen. Nach diesem erreicht man den Schloßberg, einen großen 600 Fuß hohen Kegel, welcher von bedeutendem Umfange ist, und auf allen Seiten frei stehet. Seine 3 Seiten sind bis zu einer Höhe von etwa 300 Fuß mit Reben bepflanzt. Seine südwestliche dann südliche sind die besten Expositionen, nach diesem

kommt die westliche *), dann die östliche. Seine Abdachung wechselt von 20 bis 30 Grad (dicht an diesem Schloßberge liegt Heppenheim). Da auf der Linie gegen Laudenbach der bedeutendste Theil der Weinberge liegt, so giebt es natürlich dahin noch viele Lagen, welche theils gut, theils mittelmäßig, theils gering sind. So z. B. sind Plensig und Bohnloch sehr gute Lagen, beide haben Kieß **) und Löß, ferner Steinumseck, eine felsige, südliche gute Lage, ohnweit Laudenbach, sie ist zwischen 2 bis 300 Fuß hoch mit vielen Terassen aus Syenit. (Hier bekommen die zwischen gepflanzten Elblinge halbe Bogen.) Geringere Lagen sind der Schleußberg mit westlicher Exposition, ferner gegen die Chaussee hin der Bamst mit 6 bis 8 Grad Abdachung, das Unkenthal, Waldkirch, Krotenbrunnen, Mausnest rc., welche mehr Leimenboden haben, und flacher liegen.

§. 69. Die Gemarkung hat in Bezug auf den Weinbau einen sehr bedeutenden Umfang, so daß nach dem Grundbuche 1600 Morgen Weinberge vorhanden sind, wobei aber zu bemerken ist, daß ein bedeutender Theil, der gegen Laudenbach liegt, von den Laudenbachern angekauft ist, ferner daß unter dieser Zahl viele Parzellen theils neu ausgehauen, theils wegen flacher Lage zu Ackerfeld benutzt werden, so daß man etwa nur 1200 Morgen activer Weinberge annehmen kann.

§. 70. Der Bauboden bestehet theils aus Löß mit mehr oder weniger Thon, theils aus Leimen, theils aus Kieß (Granit). Letzterer ist mehr in den Höhen als Produkt der Verwitterung. Der Leimen dominirt besonders auf der Seite gegen Laudenbach, wo das

*) Der dasige Posthalter, der inzwischen gestorben ist, hat hier einen Weinberg, welcher die Zierde der ganzen Bergstraße ist; dieser zeichnet sich durch seinen Umfang, regelmäßige Anlage, gute Unterhaltung so aus, daß er von allen Reisenden bewundert wird, die ihn von der Chaussee aus trefflich sehen können.

**) Kieß nennt man hier den Granitgrus, oder den verwitterten Granit, der wie ein grobkörniger Sand erscheinet.

Gebirge einen Vorsprung hat in Folge eines niederen vorgeschobenen, ziemlich flachen Bergrückens.

§. 71. Das Unterlager, das aber an vielen Stellen nicht zu Tage kommt, ist Granitgneuß, und gegen Laudenbach mehr Syenit.

§. 72. Die Vorbereitung des Bodens ist, daß man entweder nach dem Aushauen alter Weinberge einige Jahre Kartoffel und Frucht pflanzt, oder sogleich nach dem Aushauen wieder anlegt, wobei aber mit Dünger nachgeholfen werden muß.

§. 73. Das Rotten wird $2^1/_2$ Fuß tief vorgenommen, und zwar vom März bis Mai, bei leichteren Böden wird mit dem breiten Karsch (Fig. 8.) und der Schippe (Fig. 9.) gearbeitet, bei Kießboden mit Krampen (Fig. 10.).

§. 74. Das Setzen geschiehet hauptsächlich im Mai, und zwar größtentheils mit Blindholz. Vermögliche legen mit Sätzlingen und Reiflingen (oder Stöcken genannt) an. Sätzlinge nennt man hier, wenn man Blindreben in ein Land legt, und diese ein Jahr Wurzel ziehen läßt. Reiflinge*) nennt man solche, welche im dritten oder vierten Jahre als Doubletten oder überflüssige Stöcke aus den jungen Weinbergen genommen werden.

§. 75. Das Blindholz wird zum Setzen auf folgende Art zubereitet. Nachdem es auf 18 Zoll Länge zugeschnitten ist, wobei

*) Hier möchte ich doch die Etymologie in Zweifel stellen, die Hr. Schulrektor Götz in seiner Schrift — Der aufrichtige Weinbauer, pag. 32., angiebt, wo er sagt: »diese haben ihre Namen daher, weil sie, wenn sie erzogen sind, bei dem Versatze in Weinberge Wurzeln und einen Theil der Rebe in die Gestalt eines Reifes zusammen gebogen, in die für sie bereiteten Gruben eingesetzt werden.« Sollte dem Hrn. Verfasser nicht bekannt sein, daß man allgemein am Unterrheine die Wurzelreben, die aus Blindreben gebildet, Reiflinge nennt, die aber größtentheils in senkrechte Stoßlöcher gesetzt werden. Ich möchte den Ursprung dieses Wortes eher in Dem eines reiferen Zustandes einer vollendetern Organisation suchen.

auf die Warze aber keine Rücksicht genommen wird, so wird es in Bündel von 100 zusammen gebunden, und 6 bis 8 Tage ins Wasser gestellet. Wenn sie am oberen Schnitt sich naß zeigen, was als ein Zeichen angenommen wird; daß sie ganz vom Wasser durchdrungen sind, so werden sie horizontal in den Boden gelegt, und mit Hand hoch Erde bedeckt, wenn diese gehörig angetrieben haben, so werden sie auf folgende Art verpflanzt.

§. 76. Nachdem das Land in 3¹/₂ Fuß breite Gassen wie in Bensheim abgetheilt ist, so wird alle 2¹/₂ Fuß ein Punkt bezeichnet, wo die Stöcke gesetzt werden sollen, welches man die Zeile nennt. Hierauf wird mit dem Blindbohrer, aus Holz verfertiget, und unten mit Eisen beschlagen (Fig. 11.), ein 20 bis 21 Zoll tiefes Loch in den Boden gedrückt, wobei man denselben immer bewegt, damit das Loch rund werde, und die obere Erde nicht nachrolle. Nach diesem werden 2 Reben zwischen 3 Finger der linken Hand genommen, und in das Loch eingesenkt, so daß sie noch ³/₄ Zoll über die Bodenfläche hervorragen, dann wird von der oberen trockenen Erde in das Loch laufen lassen, und mit einem Daumen dicken runden Stabe am Fuße der Rebe fest angedrückt, und mit derselben Erde die Oeffnung geschlossen.

§. 77. Im zweiten Frühjahre werden die jungen Triebe ganz kurz abgerissen (d. h. abgeschnitten), jedoch nur bei warmem Wetter.

§. 78. Im dritten Frühjahre werden die Triebe ebenfalls auf ein Auge abgeschnitten.

§. 79. Im vierten Frühjahre werden sie wieder auf 1 auch 2 Augen abgeworfen, jetzt werden auch da, wo 2 Reben gewachsen sind, die schwächste gegen den nächsten Stock eingebogen, Hand tief in die Erde gelegt und mit dem Ende an dem nächsten Stocke mit 2 Augen hervorstehen lassen; solche junge Reben ziehen sehr schöne Wurzeln, sie werden im darauf folgenden Jahre aus der Erde genommen, und etwas tief im Boden abgeschnitten, damit nur

ein Stock bleibe, und als Reiflinge oder Reifstöcke um den Preis von 1 fl. 36 kr. per Hundert verkauft.

§. 80. Im fünften Frühjahre werden 3 auch manchmal 4 Zapfen von 2 bis 3 Augen angeschnitten, und somit die Bildung des künftigen Stockes vorbereitet. Es werden nämlich in den künftigen Jahren immer 3 auch 4 Schenkel gehalten, die man sucht ins Dreieck oder Viereck zu stellen (gerade wie beim Bokschnitte), worauf immer Zapfen von 2 auch 3 Augen angeschnitten werden — das untere Auge wird an der ganzen Bergstraße nicht mit gerechnet, indem man es das Wasserauge nennt, das selten Trauben bringt *). — So wird der Stock bis zu einer Höhe von höchstens 2 Fuß gehalten.

§. 81. Es ist doch ein eigenes Bildungsverhältniß, daß gewöhnlich das letzte Auge, wo der Schnitt geführt, folglich eine Verwundung stattgehabt, die kräftigste Rebe treibt, selbst wenn der Schnitt ganz dicht am Auge geführt wird, wo man denken sollte, daß ein Ausfluß von Säften, eine Verdunstung, stattfinden sollte, bleibt immer der Trieb am stärksten, dieß siehet man zu Bechtheim rc. beim Bokschnitte; bei der Bogen-Erziehung, wo das letzte Auge, die sogenannte Schnabelrebe, treibt, die immer die fruchtbarste ist. Eben so findet man es beim Spalierschnitt von Kernobst, wo das obere Auge immer den kräftigsten Trieb hat. Es ist deshalb auch gar nicht am unrechten Orte, daß man hier 1 bis 2 Zoll von der Rebe über dem oberen Auge stehen läßt. Es wird dadurch die Verwundung nicht unmittelbar an das Auge gebracht, wodurch der schon berührte Bildungstrieb hervorgerufen wird; aber dennoch treibt das obere Auge immer stärkere Triebe als die unteren.

---

*) Ich habe mich aber zu Bechtheim rc., wo beim Bokschnitte nur 2 Augen, das Wasserauge mit eingerechnet, angeschnitten werden, überzeugt, daß es ebenfalls 2 kräftige Trauben hervorbringt, insofern der Saft in dieses gedrängt wird; sind aber nur 2—3 Augen weiter oben, so wirft sich die Entwickelung dorthin, und das untere Auge wird dann zum Wasserauge oder untragbar.

§. 82. Die Erziehung, die mit der von Bensheim ganz identisch ist, wird jedoch hier mit mehr Aufmerksamkeit betrieben. Man siehet hier selten so hoch gezogene Stöcke wie in Bensheim, der Stock wird immer etwas niederer gehalten, auch wird ihm eine zweckmäßigere Form gegeben, man sucht nämlich den Stock innen hohl zu halten, damit die Luft durchströmen kann (Fig. 12.), wogegen sie in Bensheim mehr spalierartig geschnitten werden.

§. 83. Truddelwingerte giebt es hier wenige, außer an der Chaussee. Hier siehet man noch hie und da eine Reihe Corporäle (siehe §. 10.) stehen, welche längs der Chaussee Fronte machen.

§. 84. Auffallend und bemerkenswerth ist es aber, wie man hier seit 30 bis 40 Jahren in der Rebkultur vorgeschritten ist. Vor dieser Zeit waren noch alle Weinberge mit armesdicken eichenen Pfählen von 8 bis 9 Fuß Höhe besteckt, welche an 2 bis 3 Stellen durchbohrt waren, und worin man Stöppel (zolldicke Stäbe von 2 Fuß Länge) steckte, an diesen wurden die Reben spalierartig aufgezogen, und mit Stühlchen und Doppelleitern von 3 bis 4 Fuß aufgeheftet. Solche Stühle und Leitern sind das ganze Jahr im Weinberge geblieben. Welch kühlender Trunk mag ein solcher Rießlingwein gewesen sein, der so hoch geboren wurde!!!

§. 85. Indessen weiß ich nicht, ob ich dieß Vorschreiten in der Weinkultur dem guten Sinne und der Intelligenz, oder in den Winken der lieben Natur suchen soll. Mir däucht es wahrscheinlicher, daß durch die nacheinander folgenden Frostjahre diese hohen Reben alle erfroren sind, und die Natur es gebot, die Reben niederer zu halten. Wäre diese veränderte Erziehung lediglich vom menschlichen Willen abhängig gewesen, so würde man doch noch hie und da einen solchen Weinberg antreffen, allein es ist kein einziger mehr vorhanden, und man siehet, daß alle Weinberge Producte neuerer Anlagen sind. Man siehet deßhalb auch hier nicht mehr die ganz mit Reben bedeckten Rebberge, wie in Bensheim, wo man vor 100 Jahren den heutigen Schnitt zu führen schien; das ganze Rebgelände zeigt hier eine mehr wechselnde Kultur.

Wenn man der Sache einiges Nachdenken schenkt, so wird man zu der Frage veranlaßt, ob wohl in einem Zeitraume von einem halben Jahrhunderte durch eine bessere Erkenntniß der Menschen eine solche auffallende Umwandlung hervorgegangen ist, oder ob die Natur durch veränderte klimatische Verhältnisse dieselbe gleichsam geboten hat, auf welche der folgende §. hindeutet. Der erste Theil der Frage möchte wohl eher in Zweifel zu ziehen seyn, wenn man die Anhänglichkeit der Wingertsleute an ihre althergebrachten Gewohnheiten kennt, von denen sie sich oft bei den schlagendsten Gegengründen nicht trennen können. Auch läßt sich mit Recht annehmen, daß gewiß der eine oder der andere seine alte Gewohnheit noch beibehalten hätte, so daß man doch hie und da noch einen Weinberg nach altem Schrot und Korn antreffen würde, so aber trifft man keinen einzigen Weinberg nach alter Art mehr an, woraus man den Schluß ziehen kann, daß hier klimatische Verhältnisse eingewirkt haben müssen.

§. 86. Wir dürfen deßfalls auch annehmen, daß wir im vorigen Jahrhunderte ein milderes Klima haben mußten, weil die Leute ihre Weinberge so hoch ziehen konnten. Dieß beweist auch, daß damals der Frost nicht so schädlich einwirkte, wie jetzt; auch müssen sie wärmere Sommer gehabt haben, als wir jetzt haben, denn jetzt würden solche Trauben in manchen Jahrgängen kaum mehr reif. Wir dürfen nur die frühern Mandelpflanzungen hiemit in Vergleich bringen, so finden wir auch hier wieder eine merkliche Differenz. Früher pflanzte man an der Bergstraße so viele Mandeln, daß man oft die Schweine hätte damit mästen können, jetzt sind die Mandelbäume ganz selten. Selbst wenn junge gepflanzt werden, so klagen die Leute, daß kein rechtes Wachsthum mehr in ihnen sei. Dieß sind Andeutungen, die nicht zu verkennen sind.

§. 87. Der Rebsatz ist hier durchgehends Rießling, welcher schon aus alten Zeiten abstammt. In neuerer Zeit hat sich auch der grüne Rießling (Sylvaner) eingeschlichen, eben so der Välteliner, welche beide mehr Wein geben, und tragbarer sind.

§. 88. Die Sammerbehandlung ist folgende. Junge Weinberge bekommen im dritten Jahre schon Pfähle beigesteckt; nach Pfingsten werden alle Triebe vom Boden weggebrochen, bis auf 2, die nicht ganz nahe bei einander, sondern sich gegenüber stehen, dann werden sie an die Pfähle angebunden. Ende Juli werden sie nochmal angebunden, und alle Afterzähne (Achseltriebe) sorgfältig weggebrochen. Im vierten Jahre wird eben so verfahren. Im fünften Jahre, wo nur noch 1 Stock stehet, werden vor der Blüthe die überflüssigen Triebe weggebrochen, und das übrige geheftet (d. h. an den Pfahl gebunden). Nach der Blüthe wird nachgeheftet, (d. h. nochmal aufgebunden) und dabei die Triebe, die über das Band hinausreichen, abgepfetzt (d. h. abgebrochen). Hierbei werden alle Aberzähne sauber ausgebrochen, damit das Holz mehr Luft bekomme und besser zeitige. Ende August wird gegippelt, d. h. die Triebe nochmal abgeschnitten. Das Laub, welches durch's erste Ausbrechen und durch's Abpfetzen erhalten wird, wird grün gefüttert; das beim Gippeln erhaltene wird zusammen gebunden, auf die Pfähle gesteckt, und vor dem Schlusse der Weinberge das trockene Laub zum Winterfutter nach Hause getragen.

§. 89. Die Beholzung und Kostenberechnung ist dieselbe wie in Bensheim, der einzige Unterschied ist, daß man hier 1100 Pfähle und 2200 Blindreben auf 100 Klafter rechnet, weil die Stöcke in der Linie etwas näher beisammen stehen.

§. 90. Das Quetschen der Trauben wird auch hier nur mit einem Mosterkolben in einem Mosterzuber verrichtet.

§. 91. Die Bodenbehandlung ist folgende. Wenn im April die Augen schieben, so wird aufgezogen, d. h. mit dem spitzen Karste, Fig. 6., die Erde von den Stöcken weggeräumt. Wenn die Reben ausgebrochen und geheftet sind, dann wird gehackt mit demselben Instrumente. Vor der Erndte, nach dem zweiten Heften, wird gerührt; ehe die Weinberge geschlossen werden, werden sie geputzt, d. h. das Gras und etwas Erde vom Stocke gegen die Mitte gezogen. Nach dem Herbste werden sie zugezogen. In steilen

Kiesböden, wo der Regen vielen Schaden thun kann, wird erst, wenn die Reben fingerslang gewachsen sind, rauh gehackt, d. h. tief gehackt, und dann den Sommer über das Gras nur ausgerupft, und nichts mehr darin gearbeitet, bis sie zugezogen werden.

§. 92. Das vorherrschende Unkraut ist Flechtgras, Kreuzkraut, Disteln, Nachtschatten und Sauberzel (pinquicula vulgaris).

§. 93. Das Düngen geschiehet in der Regel alle 3 Jahre, entweder Spätjahrs oder Frühjahrs. Der Dünger wird dabei in die Gruben gelegt, welche durch das Zuziehen vor Winter entstanden sind; der Dünger wird nicht bedeckt, erst bei dem Aufziehen deckt er sich mit Erde, beim Hacken sucht man ihn aber auf die Oberfläche zu bringen, man hat dabei die Meinung, daß er sich durch die Berührung mit der Luft eher zersetze und besser dünge. Junge Weinberge, die man bis zum vierten Jahre Rott — Rötter nennt, werden im ersten Spätjahre schon gedüngt, dann im dritten oder vierten wieder.

§. 94. Der Verkaufspreis von 1 Viertel Morgen bester Lage ist 250 bis 300 fl.

§. 95. Das Alter der Weinberge ist hier verschieden anzunehmen, im Löschboden dauern sie 40 bis 50 Jahre, im Leimenboden aber nur 12 bis 15 Jahre, dagegen tragen sie aber auch weit mehr wie erstere.

§. 96. Der Ertrag ist hier, trotz dem kurzen Schnitte, sehr bedeutend. Man rechnet in guten günstigen Jahrgängen auf das Viertel 1 Fuder. Ein gewisser, der 2 Morgen Rießling-Weinberg mit diesem Zapfenschnitte hat, bekam Anno 1826 daraus 42 Ohm, Anno 1827 31 Ohm und Anno 1828 52 Ohm Wein, das Fuder zu 6 Ohm gerechnet. Solche Beispiele mögen die Widersacher des Bockschnittes belehren und bekehren, die da glauben, auf so kurzem Holze bekomme man wenig Wein. Die hiesige Erziehung, so wie die Laudenbacher, ist dem Bockschnitte so nahe verwandt, daß man

nur die Pfähle entfernen und die Schenkel etwas niederer halten dürfte, so hätte man ganz dieselbe Erziehung.

§. 97. Die Baukosten eines Morgen Weinberges betragen hier 16 fl. das Jahr.

§. 98. Der Tagelohn eines Wingertsmannes ist 24 kr. ohne Kost; mit Kost ist nicht gebräuchlich.

§. 99. Die Nachbesserung abgehender Stöcke geschiehet auch durch Reifstöcke, selten wird ein Stock zu solchem Zwecke verlegt.

§. 100. Die Gränze der Nachbarn ist wie in Bensheim. 1½ Fuß auf jeder Seite oder 3 Fuß Entfernung der Endzeilen.

§. 101. Die Herbstordnung ist folgende. Wenn die Weinberge geschlossen sind, so werden sie von 5 Schützen gehütet. Diesen werden aber 6 Männer und 1 Obmann (Aufseher) beigegeben. Solche werden aus der Klasse genommen, die mit 48 Jahren von der Thorwache befreiet sind. Sie müssen die Aufsicht über die Weinberge führen, dürfen aber keine Leute aufschreiben, sondern müssen sie dem Schützen anzeigen, welcher sie aufschreibt, und dafür 30 kr. erhält. Jede Woche wird ein Tag freigegeben um gelbe Rüben, Gemüße und dergl. holen zu dürfen. Kinder unter 14 Jahren dürfen aber nicht in die Weinberge.

§. 102. Zum Schlusse muß ich noch einer Rebenhalle erwähnen, die mir noch nie so schön gehalten und in solcher Größe vorkam. Sie befindet sich in dem Wirthschafts-Garten des dortigen Gastwirth Frank. Diese zeichnet sich besonders dadurch aus, daß sie ein weites und flaches Bogengewölbe bildet, das 15 Fuß Breite hat, und dabei so dicht und zweckmäßig belaubt ist, daß man glaubt, jedes Blatt sei absichtlich neben das andere angelegt, so daß kaum ein Sonnenstrahl eindringen kann. Gar viele solcher Bogengänge haben das ungeeignete, daß sie oft oben zu viele Triebe haben, dagegen unten an Trauben und Blättern leer sind. Dieß ist aber hier nicht der Fall, sondern vom Boden bis zum Scheitel sind Trauben und Blätter gleichförmig vertheilt, und das ganze ist dicht mit Trauben behangen

gewesen, als ich im September 1835 diese Stelle besuchte, die von solcher Ausdehnung ist, daß bequem 150 Personen in deren Schatten zur Tafel sitzen können.

Das Gerippe dieser Halle bestehet aus eichenen 4 Zoll dicken und 8 Fuß hohen Rahmenschenkeln, die mit in flachen Bogen gesprengten eisernen Reifen auf 15 Fuß Weite miteinander verbunden sind. Die Rahmenschenkel sitzen 8 Fuß voneinander, an diese sind 3 Querlatten befestiget, welche als Träger für aufrecht stehende Latten dienen, die 1 Quadratzoll dick in 1 Fuß Entfernung auf die Latten genagelt sind. Die Latten des Gewölbes laufen aber alle der Länge nach. Zwischen den Rahmenschenkeln in 4 Fuß Entfernung sitzen die Rebstöcke, welche in 3 Schenkel unten fächerförmig getheilt, und oben gerade auflaufend die Tragschenkel bilden. Jedem dieser Tragschenkel wird etwa in 2 Fuß Entfernung ein Zapfen angeschnitten, und am Ende des Schenkels immer eine Tragrebe von 6 bis 8 Augen gehalten. Im Sommer wird fleißig ausgebrochen und verzwickt, so daß nirgends ein Aberzahn stehen bleiben darf.

Die Traubensorte ist hauptsächlich der Burgunder und Rulander, welche immer fleißig Holz treiben und deshalb zum Decken am meisten taugen.

Laudenbach.

§. 103. So wie man die Gränze von Heppenheim verläßt, nehmen die Bergbildungen, die bis zu 400 Fuß mit Reben bepflanzt sind, wieder einen veränderten Charakter an, das flachere Gelände verliert sich, die Berge werden steiler, Granitblöcke treten einzeln hervor, die wie Vedetten die Weinlage besetzen, und nur Löß bedeckt die Granitberge. Die Expositionen sind durchschnittlich südwestlich. Die Durchschnitts-Abdachung 20 Grad.

§. 104. Oberhalb Laudenbach gegen Hemsbach ziehet sich das

Gebirge etwas zurück, und gehet in ein enges Thal nach Osten aus, dadurch bildet sich eine sehr gute südliche geschützte Lage, welche Plänzer, Sonneberg mit 20—22 Grad und Au genannt werden. Dicht hinter dem Orte erhebt sich ein bedeutender Berg, der sehr steil anläuft, und in seinem Vorsprung eine südwestliche Mulde bildet, in welcher ebenfalls einige gute Lagen sind, namentlich die Hofwingert, Hühnerdieb und Krebs mit 20 Grad Abdachung, ebenso ist der Essigkrug eine gute Lage und liefert guten Wein; etwas geringer sind die Frohndwingert, eine südwestliche Exposition mit 15 Grad Abdachung. Der Berg dicht an Laudenbach ist in mehreren Terrassen abgetheilt, die aber alle von Löß gemacht sind, der mit Heublumen zu Rasentalutten gebildet worden. Ausgenommen davon ist der Kißlich, hinter den Mühlen, mit südlicher Exposition, wo ein sehr verwitterbarer Granit zu Tage stehet, und die Terassen von Stein gemacht werden müssen. Diese Benennung Kißlich kommt wahrscheinlich von dem Boden, der aus verwittertem Granit bestehet, und gewöhnlich an der Bergstraße Kieß genannt wird. Die vorzüglichsten Lagen von hier befinden sich eigentlich an der Gränze zwischen Heppenheim und Laudenbach, sie bilden eine vortreffliche südliche Mulde von 10 bis 15 Grad Abdachung, und nennen sich Silz und Bahnbach, auch gehören die Zinnwingert gegen Hemsbach zur vorzüglichen Lage, da sie besonders kiesigen Boden haben, diese liegen südwestlich mit 15 Grad. Die Gemarkung Laudenbach hat eigentlich nur 166 Morgen Weinberge, allein die Laudenbacher haben viele Besitzungen in den angränzenden Gemarkungen, daher sie verhältnißmäßig mehr Wein machen, als ihre Gemarkung liefert.

§. 105. Da diese beiden Gränzorte in ihrer Pflanzung, Schnitt, Behandlung und Beholzung sich ziemlich gleich sind, so will ich nur das anführen, was hier von Heppenheim abweicht. Alles übrige in Heppenheim geschriebene, in Bezug auf Erziehung, gilt auch hierher.

§. 106. Der Boden ist durchgehends Löß (hier Lösch genannt) mit mehr oder weniger Thon, ist aufgelagert auf Granit und

Syenit. Ersterer verwittert manchmal und mengt sich unter den Lösch.

§. 107. **Das Rotten** wird hier nur vorgenommen, wenn der Boden 3 — 4 Jahre geruhet hat, theils wird er gebauet, theils öde liegen gelassen, im letzteren Falle wird er nicht mit Gras besäet, wie an anderen Orten, sondern man läßt das wachsen, was sich von selbst anpflanzt, dieß wird aber auch den Sommer über nicht abgeschnitten, folglich bleibt der Platz so lange rein unbenutzt, was immerhin ein Fehler in der Cultur ist. Allgemein wird hier unten am Berge angefangen zu rotten, nachdem vorher ein Graben ausgehoben, und oben auf den Berg getragen wurde, um den letzten Graben damit auszufüllen. Dieß wird jedoch an der ganzen Bergstraße so beobachtet.

§. 108. **Das Setzen** geschiehet hier spät, erst Anfangs Juni, durchgehends aber nur mit Blindreben, nicht mit Würzelreben. Hier werden aber keine 2 Reben gelegt, sondern nur eine, der zweite Stock bekommt jedoch 2 Reben, der dritte 1, der vierte 2 Reben u. s. w. Diese zweite Rebe ist nur zum etwaigen Nachbessern bestimmt; alle übrige Behandlung wie Heppenheim. Sollten von diesen gegen Erwarten mehr ausbleiben, daß die vorhandenen nicht hinreichen, so wird das künftige Jahr wieder mit Blindreben nachgebessert. Nur in alten Weinbergen werden Reiflinge nachgebessert.

§. 109. **Der Rebsatz** alles Rießling, mit Ausnahme der Truddelwingert, wo außer dem Rießlinge auch Elmling (Elblinge) gepflanzt werden. Diese Truddelwingert sind aber nur in der Fläche längs der Chaussee, und unbedeutend.

§. 110. **Die Beholzung** weicht hier etwas ab, man hat hier eichene und tannene Pfähle, auch wird hier per 100 gerechnet, nicht per Fuder, wo erstere 2 fl. und letztere 1 fl. kosten, das 100 Stiffel kostet 4 fl., 100 Truddlen 8 fl., meistentheils werden aber forlene Stängelchen, die man Truddelstangen heißt, und wovon das 100 3 bis 4 fl. kostet, angewandt. Das Wingert[illegible] ist auch

hier anders. 40 Ruthen Nürnberger Maaß ist ein Viertel. Hierzu braucht man 1200 — 1300 Pfähle.

§. 111. Die Sommerbehandlung ganz wie Heppenheim.

§. 112. Die Bodenbearbeitung wie in Heppenheim, mit der Abweichung, daß man beim Hacken den Mist unterhackt, während man ihn in Heppenheim auf die Oberfläche zu bringen sucht. Auch wird im Mai schon gehackt, vor dem ersten Heften. Hier wird kein Karst mehr gebraucht, sondern alles wird mit der Hacke (Fig. 7.) und der Stechschippe gearbeitet.

§. 113. Das Düngen wie in Heppenheim. Junge Weinberge werden aber erst im zweiten Spätjahre gedüngt, in Heppenheim im ersten.

§. 114. Der Verkaufspreis eines Viertel Weinbergs bester Lage ist 200 fl.

§. 115. Das Alter nimmt man hier auf 20 — 25 Jahre an.

§. 116. Der Ertrag eines Morgens Weinberg in guten Jahren wird zu 2 Fuder altes Maaß angenommen.

§. 117. Die jährlichen Baukosten betragen hier 20 fl.

§. 118. Der Tagelohn eines Weinbergsmannes ist 14 kr. mit Kost. Ohne Kost ist's hier nicht gebräuchlich. Wie sich doch die Ortsgebräuche jede Stunde Entfernung ändern!

§. 119. Die Endzeilen sind wie in Heppenheim 3 Fuß von einander; hauet Jemand einen alten Weinberg aus, so muß er an der Gränze einige Stöcke stehen lassen, zum Zeichen, wie weit der alte Weinberg von dem Nachbar war, denn es fehlen hier, wie fast überall, Gränzsteine.

Hemsbach.

§. 120. Von Laudenbach gegen Hemsbach und Sulzbach werden die Berge und die Weinlagen immer schroffer, so daß die Ab-

dachungen manchmal über 30 Grad steigen, die aber durch viele Teraſſen auf 15 — 20 Grad reducirt werden. Dieſe Teraſſen ſind aber nicht ſteinerne Mauern, ſondern Wände von Löß, mit 60 Grad Abdachung. Der Löß hat nämlich die Eigenſchaft, trotzdem daß er ſo zart und mehlig ſich anfühlt, in faſt ſenkrechten Wänden ſtehen zu bleiben, was keine andere Erde thut. Man bildet deshalb auch Teraſſen von ihm, die nicht leicht einſtürzen. Die Erde wird nämlich aufgeworfen, hübſch glatt abgeſtochen, dann mit einem Rechenſtiel viele zölltiefe Löcher eingedrückt, hierauf wird die ganze Wand mit Heublumen oder Grasſaamen eingeſäet, und die Erde an der Wand mit einer Pritſche oder flachem Holze feſtgeſchlagen. Solche Wände beziehen ſich mit Gras, und ſtehen dann mauerfeſt auf viele Jahre.

§. 121. Obgleich Hemsbach 272 Morgen Weinberge beſitzt, ſo hat es doch, vermöge der Gebirgsformation, keine ausgedehnte, gute Lage. Je nachdem Einbiegungen in den Bergen vorkommen, bilden ſich günſtige und ungünſtige Lagen, in kurzer Entfernung von einander; eine Ausnahme hiervon machen die Herrenwingert, ehemals eine kurfürſtliche Beſitzung, welche einen Halbzirkel bilden, der ſich ſüdweſtlich ausmündet und eine der ſtärkſten Abdachungen hat. Erwähnung verdienen auch noch die Lagen Bettelwingert und St. Wendel, beides früher geiſtliche Beſitzungen, und Umbühl. Auffallend iſt's, daß viele Punkte in den beſten Lagen nicht angebauet ſind, ſie liegen ſeit 1827 öde, wo der kalte Winter alles tödtete, was nicht mit Schnee bedeckt war; dieſer wurde aber an vielen ſteilen Stellen weggewehet, und wo dieß der Fall war, da ging alles zu Grunde. Die jetzigen bedrängten Umſtände vieler Einwohner erlauben nicht die neue Anpflanzung, und ſo bleiben ſie öde liegen, weil man ſie nicht zu Feldern benutzen kann, indem viele bei 300 Fuß hoch und ſehr abhängend liegen *).

§. 122. Ueberhaupt iſt hier der Weinbau in einem mit dem ge-

*) Ob dieß im Jahre 1842 noch ſo iſt, weiß ich nicht. Im Jahre 1834 war es aber ſo, als ich daſelbſt war.

drückten Verhältnisse der Einwohner übereinstimmenden Zustande. Die Oertlichkeit selbst hat ihnen kargen Naturgenuß zugewiesen. Auf der einen Seite des Dorfes stoßen dicht an steile felsige Berge, mit mühesamen Weinbaue, auf der anderen Seite gegen die Ebene, werden sie von einem weitausgedehnten Torf- und Moorgrunde umgeben, wo jeder Culturversuch scheitert. Auf der Ebene leiden sie oft durch Ueberschwemmung, und an den Bergen durch Mißwachs und Fehljahre. So ist nicht zu wundern, daß im Allgemeinen der Vermögensstand zurück ist, daher auch der Weinbau; denn dieser stehet mit solchen Verhältnissen gewöhnlich im Einklange, und es ist Erfahrungssache, daß viel für den Weinbau verwendet werden muß, wenn er gedeihlich werden soll.

§. 123. In Bezug auf das eben gesagte, ist es auch der Fall, daß die Weinberge in der Nähe des Ortes fast alle wie Gärten benutzt werden, weil es an solchen fehlt; alle Küchengewächse werden vom Frühjahr bis zum Spätjahr in ihnen gepflanzt, so daß Menschen und Vieh daraus ernährt werden. Ebenso fangen auch hier die Graspfäde in den Weinbergen an, die in einem großen Theile der Bergstraße üblich sind. Unter solchen Umständen, wo der Boden durch die Nebenbenutzungen immer bedeckt ist, läßt sich allerdings nicht viel für Veredelung der Trauben erwarten. Wegen diesen Nebenbenutzungen ist man hier auch genöthiget, den ohnehin mageren Boden alle 2 Jahre zu düngen, damit der Boden nur einigermaßen Triebkraft erhalte; daß es dem Boden hierin fehle, siehet man an den oft so schwachen Rebstöcken, daß man kaum glauben sollte, sie würden nur Trauben hervorbringen, was aber nicht der Fall ist, und solche schwache Stöcke oft ganz mit Trauben behängt sind.

§. 124. Der Boden ist allenthalben Löß, und etwas Leimen in den Niederungen, welche auf Granit und Syenit aufgelagert sind.

§. 125. Das Rotten geschiehet $2^1/_2$ Fuß tief, nachdem der Boden mehrere Jahre geruhet hat.

§. 126. Das Setzen wird hier erst im Juni vorgenommen, bei trockenem Wetter wird Wasser beigetragen, welches in die Löcher

gegossen wird, wodurch die Erde angeschlemmt wird. Man wendet hier in neuerer Zeit das breite Setzholz an (Fig. 1.), wobei aber nur eine Blindrebe, selten zwei eingesetzt werden. Die übrige Behandlung wie Laudenbach und Heppenheim. Es werden ebenfalls 3 Schenkel gezogen, worauf Zapfen von 3 Augen angeschnitten werden; indessen sind die Stöcke doch ziemlich niedergehalten, so daß sie selten über anderthalb Fuß über dem Boden sind. Sie werden aber auch absichtlich nicht so niedergehalten, damit die Trauben nicht allzunahe an den Boden kommen, theils weil sie zu tief unter die Nebenpflanzungen kommen, theils weil sie in dem Lößboden durch den Regen zu stark besprützt werden, wodurch sie leicht faulen sollen.

§. 127. Die Entfernung der Rebstöcke ist der von Laudenbach verschieden, nämlich die Gassen sind nur 3 Fuß breit, und die Stöcke in der Linie 2½ Fuß von einander entfernt. Wahrscheinlich ist daran die stärkere Abdachung Schuld, die allenthalben hier vorkommt.

§. 128. Ueberhaupt bildet Hemsbach einen Uebergangspunkt zwischen der unteren und oberen Bergstraße, es hat noch ganz die Erziehung der unteren Bergstraße, auch noch den Rebsatz, allein die Eintheilung und Benennungen sind anders, und hier fangen die Graspfäde der oberen Bergstraße an. Alle 3 Zeilen von Rebstöcken ist hier ein Graspfad, an welchen die Rebstöcke etwas kräftiger sind, als an den übrigen, was wirklich eine auffallende Erscheinung ist; aus dem Grunde wird auch in neuerer Zeit mit den Graspfäden gewechselt, um den nebenliegenden Reihen mehr Triebfähigkeit zu geben. Sonderbar, daß man hier die Zeilen oder Linien Balken nennt, man sagt also, alle 3 Balken ein Graspfad. Die Gassen, die man an der oberen Bergstraße Klafter nennt, heißen hier Zeilen. Der District von 3 Balken zwischen den Graspfäden wird Gewann genannt.

§. 129. Schnitt und Sommerbehandlung wie Laudenbach, mit der Ausnahme, daß hier der Schnitt näher am Auge geführt wird, so daß nur etwa ½ Zoll über dem Auge stehen bleibt.

Die überflüssigen Triebe, die beim ersten Ausbrechen entfernt werden, heißt man hier Unholz.

§. 130. Die Erziehung wie an der unteren Bergstraße. An den Bergen mit Pfählen, und in den flachen Geländen offene Rahmen. Früher waren aber hier noch alles Kammerwingerte. Da es hier üblich, daß in geringen Lagen Elben zwischen die Rießlinge gepflanzt werden, so bekommen diese stärkere Pfähle und eine Schnalle, d. h. einen Bogen.

§. 131. Der Rebsatz ist für die Pfähle Rießling, für die Rahmen Rießling und Elben. Erstere sollen aber im Leimenboden in der Fläche nicht alt werden, dagegen die Elben sich recht gut erhalten. In neuerer Zeit hat man auch auf einer nördlichen Seite etwas Burgunder gepflanzt.

§. 132. Die Beholzung sind Pfähle von Tannen, die man Harzpfähle nennt, von Eichen und von Aspen, welche sich die Leute gewöhnlich selbst verfertigen, von, aus dem Walde acquirirtem Holze, dann Stiffel von 5 Fuß und Truder von 18 Fuß Länge. Die Harzpfähle kosten per Hundert 1 fl. bis 1 fl. 12 kr., die eichenen 3 bis 4 fl., das Hundert Stiffel 5 fl., das Hundert Truder 8 fl.

§. 133. Die Bodenbehandlung wie Laudenbach.

§. 134. Die Düngung ebenso wie in Laudenbach ꝛc. in die Gruben nach dem Zuziehen. Junge Weinberge müssen im ersten Jahre schon gedüngt werden, und zwar aus dem Grunde, weil der frisch gerottete Lößboden, bei schweren Regenwetter, besonders aber im Frühjahre, wenn der Schnee schmilzt, wie ein dünner Brei bergab fließt, und dadurch die Stöcke blos gestellt werden; sind sie aber einmal gedüngt, dann läuft der Boden nicht mehr, wahrscheinlich verhindert das Stroh diese Wirkung. — Viele düngen sogar ihre ältern Weinberge im Sommer, vor Herbst, sie haben die Meinung, solcher Wein würde besser, er bekäme einen Böxergeschmack.

§. 135. Der Preis der Weinberge ist hier sehr gesunken. Da wo sonst 1200 bis 1500 fl. für den Morgen bezahlt worden, ist jetzt der Verkaufspreis 300 höchstens 400 fl.

§. 136. Die jährlichen Baukosten eines Viertel à 40 Ruthen, betragen hier 6 fl.

§. 137. Der Tagelohn ist hier 20 kr. ohne Kost, 12 kr. mit Kost.

§. 138. Die Gränzlinien sind hier nur 2 Fuß von einander entfernt, früher war nur 1 Fuß gebräuchlich.

§. 139. Hier verdienen die Rebenpflanzungen des hier wohnenden Gutsbesitzers Schmitt eine ehrenvolle Erwähnung, indem man sich hier überzeugen kann, was man durch kunstgemäße Behandlung und zweckmäßige Benutzung der vorhandenen Räume mit Reben gewinnen kann. Herr Schmitt soll im Jahre 1834 6 Fuder Wein in seinem Garten gemacht haben. Zu solcher Ausbeute denkt man sich wohl eine bedeutende Fläche, die aber hier nicht vorhanden ist. Erstlich sind hier alle Mauern, theils solche, die das Besitzthum umschließen, theils solche des ausgedehnten Wohngebäudes (Schlößchen genannt), bis zur Höhe von 10 und 15 Fuß mit Reben sorgfältig bekleidet. Zweitens ist in dem Garten eine große Fläche mit Spalieren bepflanzt, wo alle 5 bis 6 Fuß eine Reihe von Lattengeländern ist, an welchen die Reben spalierartig aufgezogen werden. Drittens bildet den Hauptertrag ein wunderschöner Laubengang, welcher nach Art des in Heppenheim näher bezeichneten erzogen und behandelt ist. Dieser Laubengang ist von solcher Längen-Ausdehnung wie ich seinesgleichen noch nie sah. Seine Traubenfülle im Herbste 1835 versprach wohl dieselbe Ausbeute. Wunderlieblich wechseln hier die Trauben in allen Farben, von weißen bis zu schwarzen, welche die innere Seite ganz zu bedecken scheinen, wenn sie ihrer Reife nahe sind.

Nb. Diese Besitzung, die ich im Jahre 1835 vor dem Herbste besuchte, wurde bereits vor 2 Jahren an Hrn. v. Rothschild in Frankfurt verkauft.

Sulzbach,

§. 140., ist der letzte Ort, wo die sogenannten Stockwingerte erzogen werden, indem mit dem zunächstliegenden Weinheim ein ganz veränderter Typus beginnt; auch bildet Sulzbach den Uebergangspunkt von der offenen Rahmen-Erziehung zu der einfachen Kammererziehung, es findet hier nämlich eine Modification zwischen beiden Erziehungsarten der Art statt, daß über die offenen Rahmen in gewissen Entfernungen Quertruder gelegt werden, welche ich die geschlossene Rahmen-Erziehung nennen will.

§. 141. Wenn man so die menschlichen Eigenheiten in dieser Beziehung betrachtet, so kommt einem die Sache vor, wie wenn zwei Meinungen im Streite gelegen wären, die sich am Ende dahin verglichen hätten, daß jede etwas von der seinigen ablegen, und von der andern etwas annehmen solle: so kommt mir die Erziehung von Sulzbach vor. Die offene Rahmenwingerte mußten von den Kammerwingerten einen Theil ihrer Quertruder annehmen, obschon sie ganz zwecklos daliegen, auch mußten einige Bogen von den Kammerwingert beibehalten werden, damit kein Theil Recht habe. Bekanntlich glaubt jeder Ort, daß die ihm eigenthümliche Erziehung allein ihrem Boden und Klima zuträglich wäre. Hemsbach, das nur ¼tel Stunden von Weinheim liegt, glaubt nur an die offene Rahmen-Erziehung und Weinheim an die Kammererziehung. Sulzbach liegt mitten drinnen, es muß also auch das Mittel ergreifen.

§. 142. Soll man denn nicht über die Thorheiten der Menschen klagen, die sich so gedankenlos einer eingebrachten Gewohnheit hingeben, über Menschen die auf demselben Boden, und in demselben klimatischen Verhältnisse leben. Ich mache nicht ohne Grund diese Bemerkung. Es wage nur einmal jemand den Versuch, die Weinbergsleute in Weinheim überzeugen zu wollen, daß die offene Rahmen-Erziehung besser sey, als die Kammer-Erziehung und so umgekehrt, wie viele Einsprüche er zu bekämpfen haben wird, und wenn alle diese Einsprüche widerlegt sind, so ist das letzte Wort: es thuet

in unserem Boden nicht gut. Dieß ist das verderbliche Axiom das in allen deutschen Gauen, wo Weinbau ist, wiederhallt.

Trotz dem, daß es so vielen noch bekannt ist, daß vor einem halben Jahrhunderte in manchen Gegenden noch eine ganz andere Erziehungsmethode waltete, als jetzt, folglich der Beweis daliegt, daß der Boden auch eine andere Erziehung — gleichgültig ob sie vortheilhaft, oder nachtheilig sey — ertrug, trotz dem bleibt das unwiderlegliche Motto — gleichsam, als wenn es mit ehernen Buchstaben in manchem Hirnkasten geschrieben wäre — Dieß thuet in unserm Boden nicht gut.

§. 143. Sulzbach hat keine ausgedehnte Gemarkung, daher auch nicht bedeutenden Weinbau. Beste Lage ist ohnweit dem Orte der Geißrein, eine westliche muldenförmige Lage, und die Moos gegen Hemsbach. In Bezug auf die kleine Gemarkung sind auch die Weinberge so zertheilt, daß sie in Parzellen von 10—15 — 20 Ruthen die Hügel bedecken, als wenn sie mit kleinen, verschieden geformten Lappen bedeckt wären. Eine ziemlich gleichförmige Anlage bildet der Weidberg zwischen Sulzbach und Weinheim mit 18 Grad Abdachung. Er ist ungefähr bis auf 150 Fuß Höhe mit Reben bepflanzt und in viele Terassen abgetheilt, die größtentheils aus Rasentalutten bestehen.

§. 144. Die Rebberge sind hier bei Weitem nicht mehr so hoch wie zu Laudenbach rc.

§. 145. Der Boden ist durchgehends Löß und etwas Granitsand, der auf Granit aufgelagert ist. Besonders sind auf der nördlichen Seite die Lößbänke weit mächtiger*), als auf der östlichen oder südlichen, wo mehr Granitsand**) anzutreffen ist.

§. 146. Die Vorbereitung des Bodens zu einer neuen Anrottung ist diese, daß man den Boden mit Grassaamen (Heublumen) einsäet und mehrere Jahre liegen läßt. Klee wird nicht gebauet.

---

*) Eine frühere Beobachtung vom Dr. Batt in Weinheim.

**) verwitterter Granit.

§. 147. Die Pflanzung d. h. die erste Anlage ist ein Mittelding der beiden nahe gelegenen Weinorte; da dieselbe keinen eigenthümlichen Charakter zeigt, so will ich das Verfahren auch nicht umständlicher berühren, sondern nur noch anführen, daß

§. 148. die Blindreben, nachdem sie einige Tage im Wasser gestanden, horizontal in den Boden gelegt werden, jedoch so, daß an dem einen Theile der Grube die Erde senkrecht abgestochen wird, an welcher die Reben in Bündel von 50 mit ihrem untern Theile der Watze angestoßen werden, an diesem Theile sollen sie bis zum Juni fingerlange Wurzeln getrieben haben, wo sie dann mit dem breiten Setzholze — Fig. 1 — gesetzt, und bei trockenem Wetter mit Wasser angegossen werden.

§. 149. Die Erziehung ist wie in Hemsbach. An den Bergen sind Pfähle mit Zapfenschnitt, und in der Fläche die geschlossene Rahmen-Erziehung. Letztere wird so behandelt; es werden 3 Fuß breite Gassen angelegt, die Punkte werden, da wo die Stöcke hinkommen, zu 2½ Fuß der Länge der Linie nach bezeichnet, dann wird eine, selten zwei Blindreben gesetzt, die Anlage wird aber so gemacht, daß 2 Gassen und 3 Zeilen zusammen kommen, worauf ein Graspfad von 3¼ Fuß Breite daneben angelegt wird, — dieß nennt man einen dreizeiligen Schemel. Nachdem der Weinberg herangewachsen, werden immer über 2 Stöcke ein Stiffel geschlagen, ein Truder von 16—18 Fuß Länge angebunden, und dann jedesmal zwischen zwei Stiffel ein Legtruder oder Quertruder gelegt, das 7 Fuß lang ist, und über die 2 Gassen des Schemels reicht.

§. 150. Ist das Feld oben schmal und unten breit, so werden Spitzzeilen angebracht, die man hier Zwickel heißt. Diese Spitzzeilen sind solche, die nicht den ganzen Weinberg durch laufen, sondern noch vor dem Ende ausgehen, z. B. wenn der Weinberg oben 3 Zeilen hat und unten 5, so geben 2 davon Spitzzeilen.

§. 151. Der Schnitt ist so, daß 3 Schenkel gehalten werden, an welchen in der Höhe von 3 Fuß 2 bis 3 Bögen angeschnitten, und auf das Truder gelegt werden, wird dabei ein langer Zapfen

von 4 Augen angeschnitten, der nicht ganz bis zum Truder reicht, so wird dieser ein Kalb genannt. Sind in solchen Rießling-Wingerten Elblinge, so bekommt der Stock einen Pfahl beigesteckt, und erhält auf das Truder 2 Halbbogen; und in der Mitte an den Pfahl einen ganzen Bogen.

§. 152. Der Rebsatz ist hier noch Rießling, sowohl auf den Bergen, als in der Ebene, in letzteren giebt es jedoch manche Elbewingerte.

§. 153. Die Beholzung geschieht hier mehrentheils mit Forlen (pinus sylvestris) die in den sandigen Ebenen gegen den Rhein gekauft werden, es werden da Stängelchen von 14 bis 18 Fuß Länge, die wie starke Bohnenstecken sind, gekauft, welche gewöhnlich die Stelle der Truder vertreten, und weit wohlfeiler sind.

§. 154. Die Laubspitzen werden hier allgemein grün gefüttert, oder in Bündel gebunden — mit Stroh — und auf dem Legtruder trocknen lassen, dann werden sie auf den Heuboden gelegt, und den Winter über mit Rüben zerstoßen gefüttert; sie werden aber nicht angebrühet, wie auf dem linken Rheinufer.

§. 155. Die Bodenbearbeitung wie Hemsbach. Auch hier wird in neuerer Zeit nicht mehr tief der Boden gebauet, weßhalb der Karst selten mehr angewandt, sondern fast alles mit der Rührhaue (Fig. 7.) bearbeitet wird.

§. 156. An den Wegen sind hier viele Doppelrahmen zum Schutze, daß man nicht so leicht in die Weinberge kann.

Weinheim.

§. 157. Die Etymologie dieses Wortes giebt schon zu erkennen, daß hier in den ersten Zeiten der Cultur Weinbau getrieben, und später sehr ausgedehnt worden ist, so daß das Lagerbuch wirklich 579 Morgen

Weinbergs zählt*). Viele Benennungen von jetzigem Baufelde deuten darauf hin, so wie noch manche Abgaben auf Feldern ruhen, welche in natura d. h. in Wein gefordert, und geleistet werden. Auch hat man früher tiefer im Odenwalde Wein gezogen, z. B. in Lindenfels 5 Stunden weit im Gebirge. Viele Reben, die sich an den Eichbäumen hinauf winden, beweisen eine frühere, jetzt ausgegangene Rebkultur**).

§. 158. Gleich wie jetzt Weinheim als der Mittelpunkt des Bergsträßer Weinbaues zu betrachten ist, so scheint es auch früher schon der erste Anhaltspunkt des Weinbaues gewesen zu seyn. Noch trifft man auf viele Bedeutungen, aus welchen hervorgeht, daß in frühen Zeiten die weinbauende Klasse einen eigenen Zunftverband gebildet hat***). Eben so haben in den Zeiten des Mittelalters mehrere Familien ein Weinbergsmesser in ihrem Wappen geführt, wovon man noch Ueberreste antrifft.

§. 159. Der größte Theil des hiesigen Weinbergsgeländes bildet einen Halbzirkel, der sich gegen südwestwest öffnet, und welcher bis zu einer Höhe von etwas über 200 Fuß mit Reben bepflanzt ist.

§. 160. Der Mittelpunkt dieses Halbzirkels ist der Kissel, eine der besten Lagen von Weinheim, welche im Jahre 1831 das edelste Produkt an der Bergstraße lieferte, das zu hohen Preißen verkauft wurde. Sein Boden besteht aus Löß und Kies, d. h. Granitsand, der von einem ganz eigenthümlichen Granite unterlagert ist, welcher so mürbe ist, daß man ihn bis auf mehrere Fuß Tiefe mit der Rotthaue aufhauen kann. Solcher Boden ist sehr fruchtbar, und treibt schönes Holz, was nicht allenthalben der Fall ist. Seine Abdachung ist abwechselnd 20 bis 40 Grade†).

---

*) Siehe Wundt's Beschreibung der Bergstraße.

**) Angabe von Dr. Batt in Weinheim.

***) Es gab eine Zeit, wo man glaubte, es könne kein Gewerbe bestehen, wenn es nicht in einem Zunftverbande wäre, daher die vielen Zünfte.

†) Ich war gerade gegenwärtig als Hr. Dr. Batt in seiner schönen

§. 161. Den rechten Flügel dieses Halbzirkels bildet der Hubberg, Weinheims vorzügliche Lage, welche südliche und südsüdwestliche Exposition hat. Letztere mit einer Abdachung von 18—20 Grad, in einer Höhe von etwa 100 bis 150 Fuß gehört Hrn. Freiherrn v. Babo und lieferte im Jahr 1834 laut Ausspruch des im Jahre 1838 in Karlsruhe abgehaltenen Weingerichtes den besten Wein im badischen Lande. Der Weinberg ist mit Rießlingen bepflanzt, und auf Bokschnitt mit einem Pfahle (id est) auf Stockschnitt erzogen. Der Boden ist theils Kies, theils ein sandiger Thon mit vielem Sandsteingerölle, der schwer zu bauen ist; er ist auf einem Sandsteine aufgelagert, der in seiner corrupten Eigenschaft als eigenes Vorkommen auf dem Granite zu betrachten, und dem Mineralogen höchst interessant ist, indem dieser Sandstein theilweise in großen abgerundeten Blöcken, deren Zwischenräume mit einer sehr thonhaltigen Erde ausgefüllt sind, wie ein Rest auf dem Granite aufsitzt.

§. 162. Daß dieser Vorsprung des genannten Halbzirkels von früheren Zeiten her als eine vorzügliche Lage beachtet worden, beweisen seine frühere Besitzer, die immer das Beste auszuwählen verstanden, denn der größte Theil war Besitzung des Deutschordens. Ein anderer anstehender südwestlicher Theil, Namens Seelakker gehörte den Carmelitern, und ein dritter ist jetzt noch von Benningisches Gut. Die Durchschnitts-Abdachung des ganzen Bergrückens ist 15 bis 20 Grad. Gegen Sulzbach hin flächt er sich jedoch mehr ab, etwa 10 bis 12 Grad, er nimmt eine westliche Neigung an, und verliert mit der Entfernung vom Hauptpunkte an Bedeutung und Werth.

§. 163. Verlassen wir den rechten Flügel, um uns dem linken zu nähern, wo die Expositionen nachtheiliger, und die Lagen geringer werden, so ist es nöthig, noch zweier Lagen zu erwähnen, die zu den

---

Besitzung daselbst solchen Granit aufhauen ließ, der sogleich zu Granitsand zerfiel. Bei dem Aufhäufen dieses Sandes zeigte es sich, daß seine natürliche Böschung, d. h. so weit er in schräger Linie angehäuft liegen blieb, keine 40 Grade betrug, folglich geben 30 Grade schon sehr steile Rebgelände.

bessern gehören, und sich rechts an den Kissel anschließen, sie heißen Forstweg und Bannweg beide mit Abdachung von 20 bis 30 Grad südwest gelegen, und wie der Kissel aus Granitsand mit wenigem Löß bestehend. Hier fiel mir besonders eine zweckmäßige Einrichtung auf, die Bergwasser unschädlich und sogar nützlich zu machen. Es werden hier nämlich die querdurchlaufende Wege als Wasserfänge benutzt, aus diesen wird das Wasser in mehrere große tiefe Gruben geleitet, welche in der Mitte des Rebberges unter den Wegen angebracht sind. In diese strömt das wilde Wasser; bei einiger Ruhe setzt es hier die mechanisch mit fortgerissenen Theile als Schlamm ab, welcher später mit vielem Vortheile zum Verbessern der Weinberge benutzt wird.

§. 164. Ueberschreitet man die Weschnitz (ein Bach), welche das romantische Birkenauer Thal durchströmt und begrenzt, so erreicht man den linken Flügel, welcher größtentheils nordwestliche Expositionen hat, die alle mit Löß und Lehm bedeckt sind, namentlich die Dietersklinge, der Wolf und der Schloßberg mit 20 Grad Durchschnittsabdachung. Letzterer als ein isolirter Granitkegel hat eine Höhe von 300 Fuß, und hat auf seiner südlichen Seite Granitsand. Das Gorxheimer Thal, das sich hier ebenfalls dicht anschließt, und ziemlich Weinbau hat, besonders am Judenbuckel, Steinbruch und Katzenlauf, hat ebenfalls Löß und Lehm, hat aber nur 5 bis 8 Grad Abdachung. Südlich schließt sich an diese noch eine Lage, die man Leimengrube und Klinge nennt; die 3 Letztere sind etwa 150 bis 200 Fuß über der Thalfläche gelegen.

§. 165. Ein interessantes Vorkommen ist noch der Fuß des Vorhügels, hinter welchem Weinheim liegt, derselbe besteht auf seiner westlichen und nordwestlichen Seite aus aufgeschwemmtem Lande, das größtentheils aus Sand und Gerölle bestehet. Da es dieselbe Geschiebe enthält, welche die Weschnitz aus dem Gebirgsthale hervorbringt, so scheint diese das Gelände angelegt zu haben, da aber dieses 20 bis 30 Fuß höher als das jetzige Weschnitzthal liegt, so muß diese entweder bei einem besonders hohen Wasserstande, diese Gelände

angelegt haben, oder das Flußbett der Weschnitz war an und für sich höher gelegen als jetzt.

Auffallend ists aber, daß bei einer nordwestlichen Exposition und bei geringer Abdachung von 5 bis 8 Grad hier ein vorzüglicher Wein wachsen soll. Soll dieser Geröllboden wirklich solchen Einfluß auf die Güte des Weins ausüben, wie ich schon ein ähnliches Beispiel bei Karlebach anführte? (Siehe 2tes Heft.)

§. 166. Der Boden hiesiger Gemarkung ist im Allgemeinen Löß und Lehm, Granitsand, ein sandiger Thon und Gerölle.

§. 167. Das Unterlager ist größtentheils Granit (nach Bronn Syenit.) welcher stellenweise leicht verwittert, und Sandstein — (in der Umgebung des sogenannten Steinbruches, auch einer Stelle am Hubberge). Porphyr ist ebenfalls in der Nähe Weinheims anstehend, hat aber hier noch keine Berührung mit dem Weinbaue.

§. 168. Die Vorbereitung des Bodens eines ausgehauenen Weinbergs ist diese, daß man im ersten Jahre nach dem Aushauen Kartoffel pflanzt, und darauf den Platz mit Klee einsäet, welcher 2 Jahre stehen bleibt, worauf 2 Fuß tief gerottet wird, was gewöhnlich im Frühjahr geschiehet. Finden sich dabei in Kiesböden Steine vor, so werden sie gewöhnlich weggebracht. Besser Unterrichtete lassen sie hingegen in die Tiefe des Rottgrabens werfen.

§. 169. Die Instrumente hiezu sind die Rotthacke Fig. 13, die Hacke Fig. 7, der Karsch Fig. 14, und die Stechschippe Fig. 9. Letztere ist das gebräuchlichste Instrument an der ganzen Bergstraße, indem es bei allen Arbeiten gebraucht wird, namentlich beim Rotten, beim Grubenmachen, besonders bei solchen, die zum Stöckeinlegen bestimmt sind, beim Stufenmachen zum Setzen, wobei überall die Erde mit herausgehoben wird; die spitz zulaufende Form macht sie zu allen solchen Arbeiten tauglich, sogar zum Zuziehen vor Winter wird sie in leichten Böden mit Vortheil benutzt.

§. 170. Die Anpflanzung eines jungen Weinbergs geschieht in der Regel mit Blindreben. Nur wenige setzen mit Wurzelreben.

§. 171. Die Zubereitung der Blindreben ist folgende: Die Reben werden auf 1½ Fuß Länge angeschnitten, und dabei berücksichtiget, daß jede Rebe ihren Satz hat, (d. h. den Wulst, der am alten Holze ist,) dann werden sie in Bündel gebunden und gestürzt, d. h. es werden in einem Garten Löcher gemacht, die anderthalb Fuß tief sind, und 800 bis 1200 solcher Reben fassen; in diese werden die Reben verkehrt eingestellt; mit einer Lage von 2 Finger dick Moos bedeckt, und handhoch mit Erde überworfen. So bleiben sie verdeckt, bis gegen Johanni, wo sie an dem Wulste fingerlange Wurzel gezogen, und fingerlange Triebe hervorgebracht haben, dann werden sie gesetzt. Da auf diese Art die jungen Triebe, die oft fingerlang und ganz weiß sind, sehr zart bleiben, so, daß sie bei einfallender Sonnenhitze schnell abwelken, so ist gar oft der Fall, daß viele Reben ausbleiben, die den schnellen Wechsel nicht ertragen können, allein wie ich mir berichten ließ, wird dieß gar nicht in Anschlag gebracht, ja man wünscht sogar, daß manche ausbleiben mögten, und im Unterbleibungsfalle soll man sogar manche Stöcke aushauen, um Lücken zu bekommen, damit man Raum hat, die Stöcke verlegen zu können. Dieß Verlegen ist folgendes Verfahren: im 3ten oder 4ten Jahre, wenn der Stock 3 bis 4 Reben getrieben hat, die 4 bis 6 Fuß lang sind, wird der ganze Stock in den Boden gegraben, und die Reben an die benachbarte Punkte vertheilt, und eine Rebe wird im Boden kreisförmig auf den ursprünglichen Punkt zurückgebogen, damit sie die Stelle des eingegrabenen Stockes einnehmen. Solche Weinberge sollen weit dauerhafter werden als die andern, und wenn man gleich 8 bis 10 Jahre mit der Erziehung zu thun hat, bis der Weinberg vollkommen tragbar wird, so ziehen viele diese Erziehung vor, und vermissen lieber einige Herbste, nur um einen dauerhaften Weinberg zu bekommen.

§. 172. Diese Arbeit wird mit ½ Kreuzer per Stock bezahlt. (d. h. der neue Stock.) Hiebei führen die Leute gewöhnlich einen Pfahl bei sich, worauf sie bei jedem Stocke eine Kerbe einschneiden, um zu sehen, wie viel sie eingelegt haben. Bemerkenswerth ist dabei,

daß dieß Verfahren bei jeder Rebsorte anwendbar ist im Kies, (Granitsand) und Löß, in starkthonigen, flachen Böden, aber unterbleiben muß.

§. 173. Diese Behandlung läßt sich hier anwenden, indem hier keine Kopferziehung stattfindet, sondern nur ein einzelner Schenkel gehalten wird. Bei einer reinen Kopferziehung würde dieß Verfahren wohl manche Einsprüche erleiden. Ich bin deßhalb auch der Meinung, daß diese Behandlung wirklich vortheilhaft ist, wenn nur das lange Warten niemanden verdrießt, denn man kann sich denken, daß solche Stöcke ein üppiges Wachsthum haben, indem sie eine solche Ausdehnung zur Wurzelbildung bekommen, die ihnen bei der einfachen Pflanzung nicht zukommt. Bei dieser Methode genießen sie den Boden doppelt, einmal die ursprüngliche Stelle, wo der Stock schon seine Wurzeln ausbreitet, dann die junge Rebe selbst ziehet nochmal Wurzeln, so daß immer hinreichender Zufluß von Nahrung und Säften statt findet, wodurch allerdings die Pflanze im üppigeren Wachsthum erhalten wird, als wenn sie nur auf die erste Stelle beschränkt ist.

§. 174. Das Setzen der jungen Weinberge geschieht hier auf folgende Art. Vorerst wird das Feld in 3 Fuß breite Gassen, die man hier Klafter nennt, und in der Länge der Linie alle 2½ Fuß ein Punkt angegeben, welches die Entfernung der Rebstöcke auf der Linie angiebt. (Diese Eintheilung gilt sowohl für die Pfahlwingerte, als für die Kammertwingerte). Alle 4 Zeilen oder 3 Klafter wird eine 3½ Fuß breite Gasse gelassen, welche als Graspfad dient. Da solche Graspfäde öfter ausgehoben, und als Düngungsmittel für die Klafter benutzt werden, so sind sie gewöhnlich etwas vertieft, und dienen an den Bergabhängen als Wasserrinnen.

§. 175. Im Betreff der Graspfäde muß ich hier eine Bemerkung einschalten, die wohl alle Beachtung verdient. Nämlich, so unregelmäßig es ist, in flachen Gegenden absichtlich Gras in den Weinbergen zu erhalten, was ich im 1ten Hefte darzuthun mich be-

mähet habe, so zweckmäßig scheint es hier an Bergen, besonders an steilen Bergabhängen zu seyn:

1tens befestigen sie den Boden, daß er durch Schlagregen nicht so leicht abgeflößt werden kann.

2tens wird an steilen Abhängen die Erde nicht so bergab getreten, wenn man im Weinberge herumgeht; jeder praktische Weinbergsmann wird wohl wissen, daß man oft mit jedem Tritte, besonders an frisch aufgegrabenem Boden, die Erde ½ bis 1 Fuß bergab tritt.

3tens ist es Erfahrungssache, wovon ich mich selbst überzeugte, daß die beiden Zeilen neben den Graspfäden immer stärkere Trauben und kräftigeres Holz haben, als die andere Zeilen. Ich habe selbst den Fall in einem meiner Bockwingerte, welchem ich in der Mitte einen Graspfad zog, um ihn leichter begehen zu können, da er 20 Grad Abdachung hat. Die beiden Zeilen neben dem Graspfade haben so auffallend starkes Holz gegen die andern, daß man im ersten Anblicke veranlaßt wird, zu glauben, dieß sei eine andere Traubengattung.

§. 176. Wenn gleich diese Graspfäde den Nachtheil haben, daß sie Schnecken und Ungeziefer beherbergen, so ist doch ihr Nutzen bei steilen Weinlagen sehr in die Augen fallend, da sie so vortheilhaft auf die Entwickelung des Rebstockes einwirken, so daß man fast von dem absurden Gedanken ergriffen wird, ob es nicht vortheilhaft wäre, wenn alle Gässen zu Graspfäden angelegt wären, insofern man auf die Qualität des Weines keine Rücksicht nehmen will, denn die Principien, die ich im ersten Hefte ausgesprochen, bleiben auch hier gültig. Es wäre wirklich zu wünschen, daß jemand sich der Sache unterzöge, und vergleichende Versuche darüber anstellete, die leicht darin bestehen könnten, daß man mehrere Jahre einen Theil des Weinberges nicht bauen würde, während man den andern sachgemäß behandelt.

§. 177. Da die Erziehung des Grases in den Weinbergen den allgemeinen önologischen Principien zuwider ist, so würde ich es nicht

gewagt haben, die Graspfäde dem Publiko so empfehlend zu schildern, wenn ich nicht die Meinung eines sehr achtbaren Oenologen *) zur Seite hätte, der die Sache schon lange Jahre beobachtet hat, und dadurch die vortheilhafte Meinung bekam, daß er in ganz neuen Anlagen, worin er verschiedene, dem hiesigen Boden fremde Erziehungsarten anwendete, allenthalben selbst Graspfäde anlegen ließ.

§. 178. Oft schon habe ich mir die Frage aufgeworfen, was wohl der Grund seyn mag, daß die Vegetation neben solchen Graspfäden üppiger ist, als in den übrigen Zeilen, da man doch denken sollte, das Gras sauge den Boden aus, und entziehe der Rebwurzel die Nahrung. Sollte wohl die Kühle des Grases, oder die Ruhe des Bodens dem Rebstocke so vortheilhaft seyn? ich kann mir den wahren Grund nicht finden. Wäre letzteres der Fall, so wäre dieß ein Fingerzeig der Natur, den Boden nicht so tief zu bauen, und die Wurzeln mehr in Ruhe zu lassen.

§. 179. Wenn nun das Feld auf die angegebene Art eingetheilt ist, so wird im Juni an dem bezeichneten Punkte mit dem Setzholz (Fig. 15.) ein Loch in den Boden getreten, und 2 Blindreben so in dasselbe gesenkt, daß sie dem Boden gleich sind, dann wird von dem oberen trocknen Grunde (mit fremder Erde wird nicht gesetzt) in das Loch gethan, die Reben einigemal hin und her bewegt, und mit Wasser tüchtig begossen, was man einschlemmen heißt. Hierdurch senkt sich die Erde in dem Loche zusammen, welches dann vollends mit trockener Erde ausgefüllet wird. Da, wie ich §. 171. schon angeführt habe, die Reben bis zu der späten Zeit schon sehr stark getrieben haben, und solche zarte Triebe an der Luft und Sonne gern absterben, wodurch in einer jungen Anlage oft große Lücken entstehen, so hatte Herr Dr. Batt die hiesige Methode dahin abgeändert, daß er bei der Zubereitung der Blindreben die Reben nicht stürzt, sondern gerade in den Boden bis an das oberste Auge senkt, und so treiben läßt. Er hatte dabei die ganz richtige Absicht,

---

*) Herr Dr. Batt in Weinheim.

den oberen Trieb an die Luft zu gewöhnen, damit ihm bei der Pflanzung die äußeren Einwirkungen weniger schaden, dadurch wird aber der Zweck des Stürzens umgangen, weil in der Tiefe des Bodens weniger Wärme ist, welche die Wurzelbildung befördert, während beim Stürzen der künftige Wurzelbereich der Warze mit der warmen Atmosphäre in Berührung kommt.

§. 180. Wird mit Wurzelreben gesetzt, so werden mit der Haue oder Stechschippe schief gegen den Berg anlaufende Löcher gemacht, worin ein Wurzelstock gesetzt wird, dieß ist jedoch selten.

§. 181. Im zweiten und dritten Frühjahre wird an den Trieben der mit Blindreben angelegten Stöcke nichts abgeschnitten. (Die Reben von den Wurzelstöcken werden im zweiten Frühjahre schon abgeschnitten.)

§. 182. Im dritten Frühjahre wird gerissen, d. h. die jungen Triebe werden bis auf 1 Auge abgeworfen, und zugleich, wenn beide Reben gewachsen sind, die schwächste im Boden abgeschnitten, und nur eine Rebe als Stock gelassen.

§. 183. Im vierten Frühjahre wird alles rein weggeschnitten bis auf eine Rebe, welche man auf 2—3 Augen abwirft.

§. 184. Im fünften Frühjahre wird ebenfalls alles abgeschnitten, bis auf eine Rebe, welcher man 4—5 Augen giebt.

§. 185. Im sechsten Frühjahre wird die stärkste (gewöhnlich die obere) Rebe zu einem Bogen von 10—12 Augen angeschnitten, und unter diesem ein Zapfen von 2 Augen gehalten, wie Fig. 16. zeigt. Diese Erziehung wird nun für die künftigen Jahre beibehalten, wobei aber zu bemerken ist, daß die Bogrebe auf einem Schenkel von $1^1/_2$ bis 2 Fuß Höhe erst angeschnitten wird, indem man hier der Meinung ist, die tiefern Bögen trügen weniger Trauben als die hohen. Ich nenne daher diese Erziehung

die einschenkliche Bogen-Erziehung.

§. 186. Zu den Kammertwingerten werden die Reben eben so gezogen bis zum fünften und sechsten Jahre, was später ausführlicher gegeben werden wird.

§. 187. Der Schnitt wird hier wie an der ganzen Bergstraße über dem Daumen geführt; bemerkenswerth ist, daß an der ganzen Bergstraße sehr früh in dem beginnenden Jahre geschnitten wird, so daß im Februar oft schon die Hälfte der Weinberge geschnitten ist, wenn man in anderen Gegenden noch nicht daran denkt. Man legt deshalb vielen Werth auf das frühe Schneiden, weil sich der Stock nicht so sehr verweint, als wenn er später geschnitten wird, folglich der Stock kräftiger bleibt. Daher das Sprüchwort: „im Hornung Schein trägt man den Mist mit der Hope (Weinbergsmesser) ein," d. h. so viel, daß man durch frühes Schneiden dem Stocke seine Kraft erhalte, weshalb man ihn nicht so viel zu düngen brauche.

§. 188. Das Binden geschiehet im Frühjahre mit Weiden, im Sommer bei den jungen Trieben mit Stroh.

§. 189. Die Erziehung ist gemengt, theils Pfahlerziehung, theils Kammererziehung, letztere ist mehr an dem Fuß der Berge, erstere mehr in den Höhen, jedoch kommen sie allenthalben gemengt neben einander vor. Es spricht sich hier kein bestimmter Charakter aus, sondern die Beholzung hängt von der individuellen Ansicht des Eigenthümers ab. Die Pfahlerziehung ist jedoch erst in neuerer Zeit eingeführt worden, denn früher war alles ohne Ausnahme Kammerwingert. Nebst diesen trifft man einige wenige Abweichungen, mit einfachen und Doppel-Rahmenwingerten, und einige Stock- oder Zapfenwingerte.

§. 190. Die Sommerbehandlung ist folgende. Bei den Pfählen, so wie bei den Kammern, wird vor dem Plühen ausgebrochen, was man hier Ausquästen nennt. Es werden nämlich alle junge Triebe, die an dem Schenkel aus dem alten Holze kommen, und die man Spatzendreck nennt, weggebrochen, auch bei den Bögen die vorderen Triebe abgezwickt, bis auf 2 oder 3, welche man unverzwickt stehen läßt, und mit etwas Stroh anheftet.

§. 191. Der Ausdruck Spatzendreck kommt daher, weil man die jungen Triebe, wenn sie noch kurz sind, Spatzen nennt,

und da bei dem gemeinen Manne manches, was ihm nichts werth ist, oder auf die Seite geschafft wird, mit dem trivialen Namen Dreck belegt wird, so hat sich dieses übelklingende Wort gebildet. Ebenso werden die jungen Triebe, die unmittelbar aus dem alten Schenkel kommen, Kalb oder Kälber genannt.

§. 192. Nach dem Blühen wird wieder mit Stroh geheftet, und dabei die unteren 3 — 4 Aberzähne ausgebrochen, die oberen aber nicht mehr, dann werden die Spitzen später abgeschnitten, sowie auch bei den Kammerwingerten.

§. 193. Das abgeschnittene Laub wird hier bloß grün gefüttert, wobei zu bemerken ist, daß das Laub von den schwarzen Trauben vom Rindviehe lieber genossen wird, und mehr Milch giebt, denn es ist nicht so sauer.

§. 194. Der Rebsatz ist hier der Elbling mit etwas Rießling gemengt, besonders bei den Pfahlwingerten, wo aber gewöhnlich die Elblinge Bögen bekommen, die Rießlinge aber nur Zapfen von etwa 4 Augen, in der Höhe von 1 bis 2 Fuß vom Boden, erhalten.

Die Kammern haben fast lauter Elblinge, selten daß man andere Traubensorten antrifft, ausgenommen den Heinsch *), Römer und Trollinger, welche früher häufiger gepflanzt wurden.

§. 195. Reine Rießling=Anlagen trifft man hier wenige an. Der Rebsatz ist gewöhnlich gemengt, was ein vorherrschendes Princip zu seyn scheint.

§. 196. Außer diesen wird aber der große schwarze Burgunder häufig gepflanzt, und als reiner Satz behandelt. Die geringeren Lagen, besonders die nordwestliche, so wie die Weinberge am Schloßberge und gegen Lützelsachsen sind größtentheils damit bepflanzt. Da dieser Rebsatz zu den neueren Pflanzungen**) gehört, so ist er auch

---

*) Siehe bei Metzger pag. 36—64.

**) Siehe Lützelsachsen §. 266.

größtentheils auf Pfählen angebracht, wobei aber gar häufig die Eintheilung so gemacht ist, daß die beiden Zeilen des mittleren Ganges mit Doppelrahmen bezogen sind, damit man den Dünger besser eintragen, und das Futter oder sonstige Kopflasten besser austragen kann. Bei solchen Doppelrahmen wird auf das untere Truder 1 auch 2 Bogen aufgelegt, und das obere Truder dient blos zum Anheften der jungen Triebe.

§. 197. Rulander Pflanzungen finden sich auch noch auf der Gemarkung vor. Auffallend war mir hier das schwache Holz, welches die Elblinge und Rießlinge treiben.

§. 198. Die Beholzung der Weinberge ist wie gesagt mit Pfählen, und mit Kammern. Die Pfähle sind von Eichenholz 9 Fuß lang und unten und oben gespitzt. Das Hundert kostet 4 fl. zu einem Viertel a 40 Ruthen braucht man 12 bis 1300 Pfähle, folglich kostet der Morgen 200 fl. zu bepfählen.

§. 199. Bei einem Kammertwingert ist die Beholzung noch theurer. Es wird nämlich zwischen zwei Stöcke immer ein Stiffel von 5 Fuß Länge geschlagen. Da wie bei Pfählwingert dieselbe Eintheilung der Stöcke ist, so braucht man auf das Viertel 1200 Stiffel, auf diese werden der Länge der Linie nach 250 Balken gelegt, quer über diese, nämlich über die 4 Reihen oder Zeilen, welche 9 Fuß von einander entfernt sind, wird immer ein Legtruder von 10 Fuß Länge gelegt, wodurch dasselbe an beiden Enden ½ Fuß über den Balken vorstehet.

nämlich die 1200 Stiffel à 5 Fuß kosten per 100 4 fl.	48 fl.	
1200 Legtruder à 10 Fuß Länge, per 100 6 fl.	48 fl.	
250 Balken à 18 Fuß Länge, per 100 8 fl.	20 fl.	
10 Schok Bandweiden à 14 kr. . . .	2 fl.	20
10 Schok Bindweiden à 2 kr.		20
	118 fl.	40
		4
Der Morgen kostet also ohne Arbeitslohn	474 fl.	40

§. 200. In dieser Zusammenstellung kann man finden, wie kostspielig hier der Weinbau ist, und welches Capital erfordert wird; um einen Weinberg zu beholzen, rechnet man den Ankauf des Bodens dazu, dann die Kosten des Rottens, ferner 5 Jahre nutzloses Liegen, wo die verlohrene Zinsen das Capital noch vermehren, so stehet der Morgen Weinberg auf 1500 fl., diese geben jedes Jahr 75 fl. Zinsverlust, dann für Baukosten und Holznachbesserung noch 25 fl., macht die Summe von 100 fl., welche jährlich aufgeopfert werden müssen, wenn noch so viele Fehljahre hintereinander kommen. Es läßt sich also gleichsam an den Fingern abzählen, daß bei solchen Verauslagen, und bei den geringen Weinpreisen wenig oder gar kein Gewinn bei solcher Oekonomie herauskomme, zu dem darf man nur noch dieß beischlagen, daß nach Verlauf von 10 Jahren der jugendlichen Fruchtbarkeit, bei manchen Stöcken Untragbarkeit, Hinfälligkeit und Krankheiten entstehen, wodurch Lücken einbrechen, die man zwar nachbessert, die aber doch im Verlaufe mehrerer Jahre dem Fasse nichts zufließen lassen.

§. 201. Wäre die Liebhaberei für den Weinbau nicht allzumächtig, so würde gewiß schon mancher berechnet haben, was seinem Beutel fromme, oder nicht, oder er würde eine wohlfeilere Erziehungs-Art gewählt haben; so aber geht es hier wie bei allen Liebhabereien, die zu einer gewissen Leidenschaft übergehen, solchen Leuten schwebt gewöhnlich nur ein augenblicklicher Vortheil vor den Augen, während der Nachtheile so viele sich dazwischen stellen, die man aber nicht beachten will. Liegen denn nicht Thatsachen genug vor Augen, die beweisen, daß bei einer minder kostspieligen Erziehung meistens bessere Weine erzogen werden.

§. 202. Wer indessen die Mittel besitzt, ein solches Opfer bringen zu können, mag immerhin den eingewurzelten Gebrauch durchführen, wer aber in seinen Mitteln beschränkt ist, oder gar seinen Lebensunterhalt dabei gewinnen will, der sollte genauer rechnen, was aber bei vielen nicht der Fall ist.

§. 203. Ausnahmen hievon machen allerdings gute Lagen, mit

gutem Rebsatze, wo durch höhere Weinpreise, und sachgemäße Behandlung des Produktes ein sicherer Vortheil erreicht wird. Ein auffallender Beleg hiezu liefert der Verkauf eines Rießlingweines, welcher anno 1826 im Kissel gewonnen wurde. Dieser wurde im Jahre 1830? zu 800 fl. per Fuder verkauft, während der Verkaufspreis des gewöhnlichen Weines im Herbste, und bei dem ersten Abstiche — was man hier Ablaß nennt — per Fuder 80 fl. war. Dieß ist zwar ein außerordentlicher Fall, allein er liefert doch den Beweis, was man durch verbesserten Satz, zweckmäßige Behandlung, und Abwarten der richtigen Zeit zum Verkaufe gewinnen kann, und welche Wege der Verbesserung des Weinbaues offen stehen, wenn man sie mit gehöriger Intelligenz zu begehen weiß, deshalb bleibt es eine unumstößliche Wahrheit, daß nur der Vermögliche mit Nutzen Weinbau treiben kann, der den nöthigen Aufwand für eine sachgemäße Anlage zu machen, und die richtige Verkaufszeit abzuwarten im Stande ist.

§. 204. Das Quetschen der Trauben wird hier in den gewöhnlichen Tragbutten, worin die Trauben aus dem Weinberge getragen werden, verrichtet, und zwar mit den bekannten Mosterkolben, aus diesen werden sie in große Züber geschüttet, welche vor dem Weinberge stehen, und dann aus diesem in ein sogenanntes Ladfaß gebracht, worin sie nach Hause geführt werden. Besondere Stoßzuber, wie man sie an der unteren Bergstraße und anderen Gegenden hat, sind hier nicht gebräuchlich.

§. 205. Die Keltern sind die gewöhnlichen einschraubigen hölzernen Keltern, nebst einigen mit eisernen Spindeln.

§. 206. Der Weinertrag wird in guten Jahren auf 1 altes Fuder, per Viertel 40 Ruthen gerechnet.

§. 207. Die Bodenbearbeitung ist folgende. Im Frühlinge nach dem Schneiden, wenn die Reben zusammengelesen sind, wird aufgezogen, d. h. die Erde von den Stöcken gegen die Mitte gezogen. Kurz vor dem Blühen wird gehackt, ists aber der Fall, daß Regenwetter eintritt, so wird auch nach dem Blühen gehackt, wobei

die Erde etwas auf dem Balken (d. h. in der Mitte) gehalten wird. Dieß Hacken wird gewöhnlich mit der Hacke Fig. 7, (selten mit dem Karst Fig. 14) verrichtet; überhaupt wird der Boden nicht tief gebauet, selten tiefer, als man auf und zuziehet, was nur 3 bis 4 Zoll betrifft. Gegen Ende Augusts wird gerührt. Dabei wird blos das Unkraut vertilgt, und die Erde ausgeebnet, ebenfalls mit der Hacke. Nach dem Herbste wird zugezogen, d. h. die Erde von der Mitte gegen die Stöcke.

§. 206. Das Unkraut in den Weinbergen ist in den Niederungen der Hahnenfuß (Ficaria verna) in den Anhöhen Federstern (mercurialis annua) Hüstern (Stellaria alsine) rother Hüstern (anagallis arvensis) Feldsalat (Fedia olitoria) Schuhblume (Fumaria cava) Kreuzkraut, Winde, Distel und Kolbengras.

§. 209. Das Düngen geschieht hier in der Regel alle 3 Jahre, in Kiesböden aber ist es nicht so oft nöthig, weil durch die Zersetzung des Granites der Rebstock wieder einige Nahrung erhält. Gewöhnlich wird in die Gruben der Dünger gebracht, welche sich durch das Zuziehen vor Winter bilden, manche räumen auch den Grund von den Stöcken, und düngen diese unmittelbar, (diese verkehrte Ansicht habe ich im 3ten Hefte schon widerlegt). Einige düngen auch kurz vor der Reife der Trauben, diese sollen mehr Fülle und einen Böxer-Geschmack bekommen.

§. 210. Nebst diesen werden auch von Zeit zu Zeit die Graspfäde abgeschält, und der Rasen in die Klaftern als Düngungsmittel geworfen.

§. 211. Junge Weinberge werden im ersten Spätjahre schon gedüngt, dann im dritten oder vierten nochmal. Auch wird Chausseegrund als Düngungsmittel bei jungen Weinbergen angewendet, er wird aber nur auf die zu rottende Felder gebracht, ausgebreitet und untergerottet; er soll das Wachsthum der jungen Reben befördern, und besteht aus zerkleinertem Prophyr oder Granit, der wahrscheinlich seine Fruchtbarkeit den Excrementen der Thiere zu verdanken hat, welche auf der Chaussee sich mit dem Schlamm vermischen.

§. 212. Das Alter der Weinberge ist hier nicht bestimmt anzugeben. In Kießböden werden sie alt, dagegen in Lößböden und seichten Sandböden gehen sie früher aus.

§. 213. Die Baukosten eines Morgen Weinberges betragen jährlich für Aufziehen, Schneiden, Hacken und Rühren jedes 3 fl., also 12 fl.; für das Zuziehen wird die Hälfte bezahlt. Alle andere Arbeiten werden im Tagelohn verrichtet, der Morgen kostet daher immerhin 20 bis 24 fl. zu bauen.

§. 214. Der Tagelohn ist gewöhnlich 24 kr.

§. 215. Die Blindreben kosten per 100 6 kr.

§. 276. Die Wurzelreben kosten per 100 1 fl.

§. 217. Die Entfernung von der Grenze ist hier nur zu ½ Fuß angenommen, so daß die beiden Nachbarzeilen, die man Angewannen nennt, nur 1 Fuß von einander entfernt sind.

§. 218. Die Herbstordnung ist folgende; wenn die Reife der Trauben beginnt, so werden die Weinbergswege durch querüberliegende Stangen geschlossen, und Strohwische dazugestellt, dann werden in der Woche 1 auch 2 Tage freigegeben, in welchen man Obst u. dgl. in den Weinbergen holen darf. Im übrigen wird es aber nicht so strenge genommen.

§. 219. Um alles anzuführen, was die Umgebungen Weinheims in Bezug auf den Weinbau darbieten, darf nicht unerwähnt gelassen werden, daß Herr Freiherr von Babo eine Rebensorten-Sammlung besitzt, wie sie meines Wissens in Deutschland ihres Gleichens nicht hat, und nur durch die große Collection in Bollweiler und die so ausgedehnte Schams'sche Rebschule in Ofen in Ungarn, also von Ausländern, übertroffen wird. Schon seit mehr denn 25 Jahren sammlet Hr. von Babo mit allem Fleiße eines Sammlers die hier in großer Anzahl vorhandenen Reben des Inn- und Auslandes ohne die bedeutenden Kosten zu scheuen, die das Zusammenbringen von nahe und ferne veranlaßt, indem man so oft unter anderen Namen Rebsorten erhält, in deren Besitz man schon längst ist. Derselbe hat bereits vor mehreren Jahren mit dieser vieljährigen

Sammlung, unter Mitwirkung des Hrn. Garteninspectors Metzger von Heidelberg, ein bedeutendes Traubensortiment ausgesichtet, systematisch bestimmt und beschrieben, und von jeder bestimmten Traubensorte Abbildungen geliefert, so daß das Ganze nunmehr ein vollständiges Werk bildet, das im Buchhandel zu haben ist. Zugleich hat Hr. von Babo in seinen Anlagen dasselbe Traubensortiment nach den Nummern im Systeme angepflanzt, so daß dieses nunmehr als lebender Commentar für die in dem Werke bezeichneten Rebsorten dienen kann.

§. 220. Zum Schlusse will ich noch eine kurze Schilderung der hiesigen Weinbergsverhältnisse anreihen.

Obgleich Weinheim unter die ältesten Weinorte der Bergstraße zu zählen ist, wo man also vermuthen sollte, daß durch eine lange Reihe von Jahren, durch Erfahrung gereift, die dortigen Weinbauern auf einer hohen Stufe der Intelligenz stehen müßten, so überzeugt man sich bei näherer Untersuchung gerade vom Gegentheile. Ihre Werke beweisen, daß nicht immer mit den grauen Haaren Verstand und Weisheit einkehre.

Wenn gleich manche durch lobenswerthe Beispiele belehrend vorangegangen, wenn gleich auffallende Belege für die Möglichkeit des Bessermachens sprechen, so giebt doch die Mehrheit der Einwohner zu erkennen, daß sie bis jetzt noch wenig für's Bessere empfänglich war, ja man kann sich des Staunens kaum enthalten, wenn man die Differenzien so nebeneinander liegen siehet, und dabei findet, daß man lieber bei dem beschwerlichen, kostspieligen und nachtheiligen Verfahren zu Grunde gehet, als nur sich die Mühe zu geben, um sich zu schauen, und zu denken, ob man es nicht auch besser machen könne, wie es mehrere schon seit einer Reihe von Jahren mit dem besten Gewinne thaten.

Hier trifft man alle Extreme im Weinbau, vorzügliche sachgemäße, und schlechte sachwidrige Behandlung des Rebstockes; denn in manchen Weinbergen sitzen die Stöcke so dicht aufeinander, daß im Sommer weder Luft noch Sonne den Boden erfreuen können, daher

sie hohe Schenkel ziehen müssen, daß die Trauben nicht ersticken. Die Nachtheile der Kammerwingerte werde ich später schildern. Ebenso findet man hier ausgezeichnete und wieder sehr geringe Qualität des Produktes, wozu auch wieder die Oertlichkeit das Ihrige beiträgt, denn es sind einige ganz vorzügliche Lagen, dagegen auch wieder solche, daß man zweckmäßiger Kastanien als Trauben da pflanzen sollte.

Ein gleiches Verhältniß findet bei der Herbsteinrichtung statt. Viele haben eine vollkommene Herbsteinrichtung und sind im Stande zu rechter Zeit zu keltern, und sind im Keller mit den nöthigen Fässern versehen, um ihr Produkt zweckmäßig behandeln zu können. Vielen mangelt dagegen eine Kelter und eine Kellereinrichtung, weil noch hier der traurige Fall obwaltet, daß ein großer Theil der gequetschten Trauben in den Butten verkauft wird. Sie bleiben also so lange stehen, bis ein Käufer kommt, was oft 8 — 12 Tage dauert. Die Nachtheile solcher Einrichtungen sind gar nicht zu übersehen. Denn erstens wird die Qualität des Weines dadurch sehr verschlechtert, daß manche so lange stehen müssen, bis sie einen Käufer finden, wodurch der Wein rauh und übelschmeckend wird. (Daß solche Sachen einen nachtheiligen Einfluß auf das Rennomée des Ortes haben, und die Preise herabsetzen, daran denken wohl die wenigsten.) Zweitens ist der Mann oft gezwungen, wenn seine Waare dem Verderben zugehet, um jeden Preis zu verkaufen, was dem armen Manne oft gar zu wehe thut, wenn er siehet, daß er den Ertrag seiner Mühe oft um weit geringere Preise abzugeben genöthigt ist, als andere, deren Glücksstern frühe Käufer herbeiführt. Ueber diese Verhältnisse ließe sich noch Vieles anführen, in einem andern Hefte soll mehr darüber gesprochen werden.

Lützelsachsen,

§. 221., welches zunächst Weinheim der berühmteste Weinort für rothe Weine an der Bergstraße ist, und 109 Morgen Weinberge hat, liegt etwa eine Stunde von Weinheim und eine halbe Stunde von der Landstraße entfernt. Es befindet sich ganz dicht an der Gebirgskette, welche, wie fast alle Weinlagen längs der Bergstraße, den Saum des Odenwaldes bilden. Die hauptsächlichste Exposition seiner besten Weinlagen, die alle zwischen Weinheim und Lützelsachsen liegen, ist südlich, viele von derselben auch südwestlich und westlich, und nur wenige südöstlich. Das ganze Weingelände, das gar mannichfach durch Feldbau unterbrochen ist, zeigt nirgends eine ganz gleichförmige Richtung, sondern das Terrain ist meist etwas wellenförmig, wodurch immer verschiedene Richtungen sich bilden. Eine Ausnahme macht die Gegend näher gegen Weinheim hin, wo der Boden, wenn man von Weinheim nach Lützelsachsen gehet, sich bis zum Sandsteinbruche auf der Höhe im Hägerdistrict ziemlich gleichförmig flach mit nur schwacher Abdachung zeigt; wogegen näher dem Dorfe zu in dem sogenannten Schmittberger, wo meist schwarze Trauben gepflanzt werden, schon eine stärkere Abdachung hervortritt. Eigentlich sind 3 Hügel, welche zwischen Weinheim und Lützelsachsen liegen, und welche Sandstein zum Untergrunde haben, mit Reben bepflanzt. Dieser Sandstein liegt unmittelbar auf dem Granit auf, welcher sonderbarer Weise auf der westlichen Seite nur den Granit bedeckt *), indem die hintern Berge aus Granit bestehen, und auch eine Bergkuppe, worauf Hr. von Hundheim eine bedeutende Weinbergsanlage machte, größtentheils aus Granit bestehet, der gerne an der Luft verwittert, und deshalb auch an manchen Stellen bis auf

*) Bekanntlich deckt die große Sandsteinformation des Odenwaldes den Granit und Syenit, der längs der Bergstraße mehrfach zu Tage stehet.

mehrere Fuß Tiefe mit der Haue sich aufhauen läßt, und so einen Bauboden für Weinberge liefert, worin die Reben und auch andere Gewächse gerne gedeihen, indem diese verwitterte Granitmasse, die man längs der Bergstraße Grus nennt, im Allgemeinen dem Pflanzenwuchse förderlich ist. Gerade diese Fähigkeit zur Verwitterung constituirt diesen Grus zu einem fruchtbaren Boden, und liefert der Pflanze entweder selbst Nahrungsstoffe, oder bildet durch die immerwährende Verwitterung Reizmittel, welche die Pflanze in vermehrte Thätigkeit bringen, um desto kräftiger die Assimilation, der die Pflanze umgebenden fixen und gasartigen Stoffe, bewerkstelligen zu können.

§. 222. Obgleich wir bis jetzt noch nicht bestimmt angeben können, ob das Wachsthum der Pflanzen lediglich durch unmittelbare Aufnahme von Nahrungsstoffen, d. h. durch unmittelbare Ernährung, befördert werde, oder ob bei diesen gegebenen Nahrungsmitteln nicht auch Reizmittel, namentlich die Mineralsalze mitwirken, indem sie eine vermehrte Thätigkeit hervorrufen, und so die Entwickelung der Gefäße und der Pflanze selbst befördern, und sie zur Aufnahme der sie umgebenden Stoffe empfänglicher machen, so bleibt doch die Wirkung eines verwitterbaren Bodens auf die Vegetation unverkennbar, und spricht gerade dafür, daß die Pflanzen nicht einzig von den dargebotenen Nahrungsstoffen allein ernährt werden, und daß der sogenannte Humus nicht der allein seligmachende Nahrungstheil für die Pflanzen ist, wofür ihn viele halten mögen. Denn wir haben Beispiele in Menge, die diese Ansicht hinreichend widerlegen, und beweissen, daß auch ohne den geringsten Humus Pflanzen vorzüglich gedeihen, wenn sie nur auf einen verwitterbaren Boden gebracht werden. Wer kennt nicht das außerordentliche Wachsthum der Kohlarten, wenn dieselbe auf Neurott gepflanzt werden, wo gewöhnlich der untere Theil, der Urboden, in welchen nie eine Wurzel drang, nach oben gebracht wird, wo Thon und Steinmassen an der Luft zerfallen und verwittern. Hier kann doch gewiß der Humus nicht der nährende Theil seyn, sondern die Vegetation kann allein durch die Verwitterung, aus der Luft absorbirter Stoffe, und neu erzeugte Kör-

per, welche wohlthuend auf die Entwickelung der Pflanzen wirken, befördert werden. Doch darf nicht unterlassen werden, zu bemerken, daß es wiederum viele Pflanzen giebt, welche der verwitterbaren Erden oder der mineralischen Salze zu ihrem Wachsthume weniger bedürfen, und sich mehr mit humusreicher Erde begnügen, wie z. B. solche Pflanzen, welche in Haidenerden besonders gedeihen.

§. 223. Daß übrigens die Verwitterbarkeit der Erden und Steine eine große Rolle bei der allgemeinen Vegetation spielt, wird wohl Niemand widerstreiten, der den Gang der Natur mit Aufmerksamkeit beobachtet. Denn wie viele Stellen giebt es nicht auf der Erde, namentlich auf Höhen, wo der jetzige Baugrund nicht durch Auf- oder Anschwemmung, sondern lediglich durch Verwitterung des Unterlagers entstanden ist. Müssen wir nicht bei genauerer Erforschung unseres Baubodens dieselbe Ansicht geltend machen, zumal wenn wir uns die frühere Beschaffenheit unserer Gebirge denken, daß unser Boden meist durch verwittertes Gestein gebildet, und theils durch Erdrevolutionen, theils durch Tagwasser aufgelegt worden ist.

§. 224. Daß alle unsere Berge früher weit höher gewesen seyn müssen, beweisen die horizontale Ebenen, welche mit Bruchstücken (sogenanntem Kieß oder Gerölle) ausgefüllt sind, die früher den naheliegenden Bergen angehört haben müssen, und die durch die Gewalten der Wässer abgerundet und in den Thälern angehäuft worden sind. Denn wo anders sollen die ungeheuren Auflagerungen von Sand Kieß und Rollstücken herkommen, als von den Bergen, wo sie ursprünglich in festen Massen bestanden seyn müssen, und nur durch Verwitterung, weniger durch mechanische Trennung in den verkleinerten Zustand gebracht wurden.

Besondere Belege hiezu findet man häufig in der Schweiz und Tyrol, überhaupt in allen bedeutenden Gebirgsgegenden. Man sehe nur die ungeheuren Diluvialmassen längs den Vogesen, die Verwitterungen bei Bingen am Rhein, bei Schriesheim an der Bergstraße, bei Baden Baden u. dgl. mehr

§. 225. Bei Bingen, wo bekanntlich beide Uferberge aus

Urthonschiefer bestehen, wird das sogenannte Binger Loch durch eine quer durch den Fluß ziehende Felsbank gebildet, deren Gestein vermöge dem starken Quarzgehalt weniger verwitterbar ist, als der zunächst liegende Urthonschiefer, daher sich auch diese Bank länger erhielt, während das Wasser das leichter verwitterbare Gestein des Urthonschiefers ausspülte. Dieses Gestein, das von einem Uferberge zum andern durch den Rhein ziehet, geht auf der linken Uferseite an einem hohen freistehenden Felsen zu Tage aus, der wie eine alte zerfallene Burg mitten an dem Bergabhange stehet, und viele Jahrhunderte allen tellurischen Einwirkungen getrotzt hat. Dieser hohe freistehende Fels, in dessen Nähe sich noch mehrere kleinere befinden, kann nicht durch vulkanische Gewalt aus der Tiefe erhoben seyn, indem er alle Schichtungen mit dem Bergabhang theilt, worauf er stehet, er muß also lediglich durch die Macht der Verwitterung entstanden seyn, so zwar, daß das Gestein des ganzen Berges allmählig durch Verwitterung abnahm, dieser sich also senkte und tiefer legte, während dieser Fels als eine der Verwitterung trotzende Steinmasse in seinem früheren Bestand blieb, seine ursprüngliche Höhe wenigstens theilweise beibehielt, und nun über das zu seinen Füßen liegende Gelände herabsiehet, bis auch er endlich dem Zahne der Zeit unterliegen wird, der noch kein Erdengebilde unbenagt ließ.

§. 228. Eine ähnliche Bewandtniß hat es mit dem bekannten Oelberge bei Schriesheim, welcher unstreitig für seine Entstehung die berührten Verhältnissen zum Grunde hat.

Dieser Oelberg ist ein hoher Porphyrfels auf der Seite des hohen Granitberges, an dessen Vorsprung die Strahlenburg liegt, welcher in der Ferne einige Aehnlichkeit mit den künstlichen Oelbergen hat, die in verschiedenen Gegenden zu gottesdienstlicher Verrichtung gebauet sind, woher wahrscheinlich der Name stammt. Diese frei stehende hohe Porphyrmasse ist sicher ebenfalls nichts anders, als eine minder verwitterbare Steinmasse, während das dieselbe umgebende Gestein als mehr verwitterbar an seiner Oberfläche abnahm, und sich so niedersenkte.

§. 227. So sind die so höchst interessanten Felsthürme hinter Baden Baden ebenfalls nichts anderes, als Porphyrmassen, die dem Zahne der Zeit getrotzt haben. Diese Naturmerkwürdigkeiten besonders aber die Felsthürme hinter Baden, die mehrere hundert Fuß hoch mit senkrechten Wänden frei dastehen, und sich gleichsam aus Trümmern desselben Gesteines zu erheben scheinen, sind wahrscheinlich ebenso durch Verwitterung entstanden, wie die beiden schon bezeichneten Gegenstände welche wir als stumme Zeugen einer vorübergangenen Zeit betrachten müssen. Alle diese Ereignisse sind nicht allein für den Geologen, sondern auch für den Agronomen von besonderem Interesse, da sie letzterem andeuten, woher seine Bauerde kommen muß. Man denke sich nun, wenn im Laufe der Zeit ein ganzer Berg um etwa 100 oder mehr Fuß tiefer oder geringer worden ist, welche Erdmasse ein solcher liefern muß, geschweige dann, wenn wir uns viele Berge in demselben Verhältnisse denken, welche Erdmasse diese geliefert haben müssen; hieraus läßt sich leicht entnehmen, woher unsere Erdmassen in den Thälern kommen mögen. Natürlich muß man da weiter, als auf unsere christliche Zeitrechnung zurückgehen, die dem Geologen nicht genügen kann.

§. 228. Erwägen wir nun, welchen mächtigen Einfluß seit undenklichen Zeiten der Verwitterungsprozeß auf die Vegetation und deren organische Productionen ausgeübt hat, so müssen wir unvermerkt auf den Schluß geführt werden, daß der Verwitterungsact ein Naturgesetz ist, das der Vegetation zur Basis dient. Erkennen wir einmal dieß Naturgesetz als gültig an, und sind wir überzeugt, daß Naturgesetze nie in Unthätigkeit kommen können, sondern stets fortwirken müssen, so werden wir unwillkürlich dahin geführt, daß nach der anerkannten Wirksamkeit der Naturgesetze der Verwitterungsprozeß stets eine thätige Rolle bei den organischen Produktionen spielt, dessen Thätigkeit nur zu deutlich in dem jährlichen Bebauen des Bodens erkannt wird.

§. 229. Wir wollen nun den Verwitterungsprozeß an und für

sich etwas näher beleuchten, and aus dessen Produceen dann die Folgerungen und den Einfluß auf die Vegetation entnehmen.

§. 230. Die Verwitterung, d. h. die freiwillige Zertheilung oder Entmischung eines festen Körpers kann nur auf zweierlei Art geschehen; entweder auf mechanische oder chemische. Eine mechanische Verwitterung ist nämlich eine solche, wo der feste Körper nicht entmischt, sondern nur in kleine Theile zertheilt wird, so daß die kleinen Einzeltheile dieselben Bestandtheile als wie die ganze Masse haben und behalten. Diese Art der Verwitterung wird blos durch 2 Extreme veranlaßt, durch Hitze oder Kälte: Entweder ist der Körper porös oder hygroscopisch, d. h. wasseranziehend. Ist ein Gestein porös, d. h. von solch lockerer Zusammensetzung, daß das Regenwasser oder überhaupt Feuchtigkeit in seine Zwischentheile dringen kann, so zersprengt dieses Wasser die Theile des Ganzen, wenn es zur Winterszeit gefriert, und in feste Körpern übergeht, wobei es sich immer ausdehnt, der allgemeine Zusammenhang hört auf, (wodurch z. B. der Granitgrus entstehet,) und der Uebergang zur Erdebildung ist so mit vorbereitet, dem dann in späteren Stadien, unter mancherlei atmosphärilischen Einflüssen, die chemische Zersetzung (weitere Verwitterung) folgt.

§. 231. Wie sehr das Wasser die Körper auszudehnen fähig ist, finden wir jedes Jahr an dem Boden selbst, worauf wir uns bewegen. Nach meinen Beobachtungen hebt sich die Erdrinde durch den Frost um etwa den zehnten Theil in die Höhe, oder dehnt sich um so viel aus, als sie vom Frost durchdrungen, d. h. gefroren war. Ist z. B. die Erde um 1 Fuß tief gefroren, so wird ihr Niveau um 1 Zoll höher stehen, als im Sommer, gefriert sie mehr oder weniger, so wird sie auch mehr oder weniger sich heben. Um sich darüber zu vergewissern, darf man nur den Boden betrachten, über welchem sich eine Gartenthüre öffnet. Stehet diese Thüre, im Sommer 1 Zoll vom Boden weg, so wird zur Winterszeit, wenn es stark gefroren ist, gewöhnlich der Boden sich so gehoben haben, daß man kaum mehr die Thüre öffnen kann. Ferner beobachte man nur die Pfähle,

Stiffel u. dergl., was nur etwa 1 Fuß im Boden steckt. Diese heben sich im Winter immer mit der Erdrinde. Wenn dann das Eis in den Zwischenräumen der Erde schmilzt, und sich in den Boden versenkt, dann setzt sich die Erde wieder zusammen, der Pfahl aber bleibt meistens um einen Zoll höher aus dem Boden, als er früher eingesteckt war.

§. 232. Daß solche Ausdehnungen durch Frost höchst nützlich für den Ackerbau, und das nachherige Wachsthum der Pflanzen ist, indem sie immer wieder durch diese mechanische Trennung der Theile, dieselbe aufschließen, und zur chemischen Zersetzung vorbereiten, beweißt uns die alte Erfahrung, daß ein gehörig ausgefrorener Boden weit fruchtbarer ist, als ein nicht ausgefrorener. Daher der Bau vor Winter so nützlich für das ganze folgende Jahr.

§. 233. Ist ein Körper sehr thonhaltend, was bei vielen Fossilien der Fall ist, wie z. B. Thonschiefer, Schieferthon, Keupermergel, Töpferthon, Letten u. dgl., so wirkt hier die Hitze (und umgekehrt auch die Kälte), was die Kälte allein bei anderen bewirkt, nämlich mechanische Trennung seiner Theile, und in Folge dessen aufgehobener Zusammenhang. Durch die Sommerhitze nämlich werden die Fossilien ausgetrocknet, wodurch sie sich etwas zusammenziehen. Fällt nun Regenwetter ein, so ziehen sie schnell Wasser an, dringt das Wasser in dessen Zwischenräume, so dehnen sie sich schnell aus, wodurch der feste Zusammenhang gestört wird. Wird dieses Wasser durch die Luft wieder schnell entzogen, und die Theile können nicht wieder dieselbe Ineinanderfügung erreichen, so hört der Zusammenhang auf, und sie zerfallen in kleinere Stücke, welche später denselben Prozeß durchlaufen, bis sie endlich sich in solch kleine Theile trennen, daß sie blos Erde bilden, wo dann gar oft die Regenwasser eine Sichtung noch veranlassen, die feineren Theile als Erde wegwegführen, und die gröberen als Sand, Grus u. dgl. absetzen.

§. 234. Solche, durch mechanische Trennung gebildete Erde ist aber keineswegs noch das Wachsthum der Pflanzen befördernd, sie ist für die Vegetation gleichsam eine todte Masse, sie dient den-

selben nur mittelbar dadurch, daß sich die Pflanzen in ihr befestigen, daß sie mit ihr das aufgenommene Wasser aufsaugen, daß sie gleichsam in ihr wohnen können, um anderweitige Nahrungstheile aufnehmen zu können, sie spielt also bei der Vegetation eine untergeordnete Rolle, obgleich sie Bedingniß zur Erhaltung der Pflanzen ist. Erst dann, wenn in ihren Einzeltheilen eine chemische Zersetzung vor sich gehet, dann erscheint sie als wirkliches agens bei der Vegetation, dann wird sie zur Amme bei der Pflanzenwelt.

§. 235. Wir wollen nun zu dem Verwitterungsprozeß auf chemischen Wege übergehen, wir wollen den Gang der Natur verfolgen, und eine Sache näher beleuchten, die von so hoher Wichtigkeit für die Agricultur ist, indem sie der Stützpunkt für den größten Theil des Pflanzenlebens ist.

§. 236. Wie schon gesagt, beruhet die Verwitterung auf zwei Wegen, dem mechanischen und dem chemischen. Ersterer zertheilt blos die Körper in viele kleine Theile, letzterer zerlegt aber diese Theile selbst und bildet aus den Stoffen der zerlegten Masse neue Körper, die theils als Agentien für die Pflanzenwelt dienen, theils auch für die Pflanzen unbenutzbare Körper bilden.

§. 237. Fast durchgängig bedingt die mechanische Verwitterung die chemische, sie wirkt dadurch vorbereitend für die Metamorphosen des Chemismus, indem sie den Körpern eine größere Oberfläche giebt, damit der Chemismus desto vielseitiger einwirken kann. Die hauptsächlich wirkenden chemischen Agentien sind der Sauerstoff, das Licht und die Elektrizität, denen noch manche andere, besonders aber der Galvanismus oder Metallelektrizität, untergeordnet sind, die ich aber hier übergehe, um mich nicht zu weit in Deductionen zu verlieren.

§. 238. Daß die hier genannten Agentien in der Natur in ewiger Thätigkeit sind, beweisen uns so viele Gegenstände, die uns umgeben, und von denen wir augenfällige Veränderungen wahrnehmen, die wir uns kaum erklären können, ohne die Naturkräfte in Chemie und Physik gehörig studirt zu haben. Unser Wissen ist und bleibt

jedoch immer Stückwerk, mögen wir auch alle Wissenschaften zu Hülfe rufen, immer werden uns eine Menge von Erscheinungen in der Natur unerklärlich bleiben, und unwillkührlich müssen wir in die Worte des großen Hallers einstimmen, welcher sagte:

„ins Innre der Natur dringt kein erschaffner Geist.“

§. 239. Betrachten wir mit Aufmerksamkeit die ungeheuren Wirkungen der Natur, ihre Schöpfungen und ihre Zerstörungen, wie winzig erscheint nicht hingegen das Wissen und Grübeln der Menschen, deren Beurtheilung meistens von Systemen ausgehet, die alle Decennien umgemodelt werden. Heute noch glaubt der eine mit großer Gelehrsamkeit die Schöpfungen der Natur erklären zu können, in dem Wahne, endlich einmal die Kräfte der Natur erforscht und erkannt zu haben, und morgen schon kommt ein anderer, wirft dessen Erklärungssystem über den Haufen, und sagt der Welt, daß er es besser wisse, bis ein Dritter, ein Vierter u. s. w. nachfolgt, welche alle nicht anders zu beweisen suchen, als daß sie nur Menschen sind.

§. 240. Wohl können wir einige nahe gelegene Erscheinungen mit ziemlicher Gewißheit, mit Hülfe unserer Chemie und Physik erklären, allein wie vieles dagegen vermögen wir nicht zu erklären? Wie vieles sehen wir, dessen Wirkungen wir erkennen, aber die Ursache!! diese vermögen wir nicht zu erforschen.

§. 241. Unter diese Probleme gehört besonders das Verwittern derjenigen Steine, die oft von der härtesten Composition sind, die oft eine Festigkeit haben, daß sie kaum mit Stahl bearbeitet werden können, und doch verwittern diese auf ihrer Oberfläche im Laufe der Zeit. Also auch hier spricht sich das Naturgesetz aus, daß alles Irdische zerstörbar ist, und in seiner eigenen Natur durch die Zeit wieder zerstört werde.

§. 242, Da bekanntlich auf unserm Erdball nichts verlohren und nichts zu Grunde gehen kann, und Schaffen und Zerstören der ewige Weltlauf ist, so entstehen durch Zerstörung des Einen immer wieder neue Gebilde für das Andere, und die ganze Thätigkeit der Natur beruhet auf einer Wechselwirkung, welche durch die ewigen

Gesetze bedingt wird; wir sehen also hier Wirkungen, die oft ganz über unsere Begriffe sind, wir sehen, daß Gebilde entstanden sind, die nur durch außerordentliche Naturkräfte hervorgerufen werden konnten, und die ganz unsere Begriffe über die Wechselwirkung der Körper übersteigen, und gar nicht mit unsern Systemen über Verwandschaft der Körper übereinstimmen. Beispiele hiezu geben die großen Quarz und Bergkrystalle u. dgl. mehr.

§. 243. Gleich wie wir also die großartigen Gebilde der Natur nicht begreifen können, eben so wenig können wir ihre Zerstörungen gehörig erfassen, so wie ihren Zweck, zu welchem sie bestimmt sind. Daß diese Zerstörung der anorganischen Körper als Basis zur Bildung der organischen, der Pflanzenwelt, seit Jahrtausenden gedient hat, wird wohl Niemand verkennen; denn unser Erdball bestand ursprünglich aus anorganischen Theilen, und nur durch die Zerstörnng oder Zerwitterung derselben, bildeten sich die Pflanzenorganismen, die sich dann in diesen zerstörten anorganischen Theilen ernährten. Wenn also gleichsam von Anbeginn der Welt an die Pflanzen ihre Nahrung aus dem Boden entnahmen, so muß auch das, was das Pflanzenwachsthum seit undenklichen Zeiten unterstützte, nämlich die Verwitterung der Erden und Steine noch fortbestehen, denn sie scheint Bedingniß eines großen Theils des Pflanzenlebens zu seyn.

§. 244. Wohl haben wir manche Pflanzen, die nur unter gewissen Bedingnissen fortkommen. Manche leben auf dem blosen Flugsande, manche wieder in den fettesten Humusböden; manche leben auf kahlen, nackten, trocknen Felsen*), manche wieder in ewigem

*) Gerade diese Pflanzen, welche niedere Organismen wie Flechten und Byssusarten sind, dienen dazu, die Verwitterung der Steine zu befördern, indem sie als hycroscopische Körper, wasseranziehend und wasserhaltend sind, wodurch die Verwitterung befördert wird. Häufen diese sich endlich zu einem Rasen an, so bilden sie die Basis für höhere Organismen, die durch ihr Absterben allmählig eine Dammerde bilden, in welcher sich die Pflanzenwelt immer weiter bewegt.

Schlamm und Wasser, alle haben ihre eigene Lebensbedingnisse; allein sie sind nur als Ausnahmen in der grossen Pflanzenwelt zu betrachten, die ihre Nahrung in dem festen Boden der Erdrinde hat.

§. 245. Wenn nun die Erden gleichsam die Basis für das Pflanzenleben bilden, so frägt es sich, in welchen Beziehungen stehen diese in der Pflanzenentwickelung? daß die Erden die Basis, ja meistens die Bedingniß für die Pflanzenentwickelung sind, wird wohl Niemand widersprechen, allein in welcher Beziehung stehen sie zu den Pflanzen? Sind sie blos als Träger, oder auch als Ernährer zu betrachten? (Diese Fragen werden so lange Problem bleiben, und immer unvollkommen beantwortet werden, bis wir die Fähigkeit erlangen werden, ins Innere der Natur schauen zu können.) Im ersteren Falle wäre ihre Mitwirkung bei der Entwickelung der Pflanzen nur mechanisch, d. h. die Pflanze befestige sich vermittelst ihrer Wurzeln in ihnen, unter deren Mithülfe die Pflanze die nöthige Feuchtigkeit zu sich nehmen, gerade als wenn man einen Saamen im feuchten Moos keimen läßt, oder eine Pflanze ins Wasser stellt, worin dieselbe sich auch bis zu einem gewissen Grade entwickelt; im zweiten Falle aber, d. h. wenn wir die Erden als Ernährer betrachten, so muß in ihnen und mit ihnen eine Veränderung vorgehen, um an die Pflanzen Nahrungstheile abgeben zu können. Für diesen Fall müssen sie entweder eine unmerkliche fortwährende Verwitterung (chemische Zersetzung ihrer Theile) erleiden, um Bestandtheile für die Pflanze, namentlich Mineralsalze zu bilden, die von derselben aufgenommen werden, oder die Pflanze selbst muß vermittelst ihrer Säfte, die sie ausstößt, auflösend auf die vorhandenen Theile wirken, um sie dann in veränderter Form oder Masse wieder aufsaugen zu können.

§. 246. Daß die Erdarten durch die Berührung mit der Luft, mit dem Lichte und der nöthigen Feuchtigkeit fruchtbar gemacht werden, unterliegt wohl keinem Zweifel, wir sehen dieß ja täglich an unserem Feldbaue, und überhaupt an dem Bodenbaue, der den Pflanzen so zuträglich ist. Manche schreiben diese gute Wirkung dem Luftdünger zu, den sie so zu nennen belieben, um dem unbekannten

Kinde einen Namen geben zu wollen, sie glauben, durch das Auflockern der Erde dringe die Luft oder der Luftdünger leichter zu den Wurzeln, und befruchte diese, allein dem ist nicht so. Durch das Auflockern und Behacken der Erde wird nur derselben mehr Berührung mit den Atmosphärilien gegeben, damit diese zersetzend auf die Erde einwirken können, um im Stande zu seyn, Bestandtheile an die Pflanzen abgeben zu können, die nur durch die benannten Einwirkungen aufgeschlossen werden; die Wurzeln bedürfen keinen Luftzutritt, im Gegentheile, er ist ihnen mehr schädlich wie nützlich, weil ihre Organisation nicht zur Aufnahme von Luft, wie der obere Theil der Pflanze, geschaffen ist, sondern nur zur Aufnahme von fixen Bestandtheilen *).

§. 247. Warum ist es denn bei den Weinbergsleuten Regel, daß man den Boden beim Umgraben wendet? wäre es hierbei blos auf den Zutritt des Luftdüngers abgesehen, so reichte ein Auflockern des Bodens allein hin; allein abgesehen davon, daß man damit auch das Unkraut vertilgen will, so liegt in der Arbeit der Hauptzweck doch darin (ohne daß die meisten es wissen), daß man den Boden wendet, wodurch der obere, an der Luft gelegene, und durch die Atmosphärilien aufgeschlossene und befruchtete Theil dem Wurzelbereiche der Pflanzen näher gebracht wird, aus welchem sie dann wieder neue Nahrungstheile zu entnehmen vermögen.

§. 248. Wie die fixen Bestandtheile, die wir in der Pflanzenasche wieder finden, durch die Pflanzen aufgenommen werden, darüber will ich keine Hypothese zu den schon so vielen vorhandenen liefern. Genug, sie sind einmal in jeder Pflanze vorhanden, die in Erde erzogen und gewachsen ist. Die Erde muß eine Entmischung erlitten haben, sonst könnten keine Stoffe aus ihr, die oft uns unauflöslich scheinen, wie Kiesel und Thonerde, in der Pflanze aufgenommen worden seyn. Wir müssen also eine Entmischung der Erde im Klei-

*) Diesen Gegenstand hat Liebig in seiner neuesten Schrift über Agrikulturchemie sehr schön und genügend erklärt.

nen analog einer Verwitterung der Gesteine im Großen als stete Naturwirkung annehmen, welche so productiv auf das Pflanzenleben wirkt.

Nachtrag. Diese meine Ansicht über Verwitterung des Bodens, und dessen Wirkung auf die Entwickelung der Vegetation, mit den vorgehenden Beschreibungen, war schon vor mehreren Jahren niedergeschrieben, durch Umstände aber bin ich verhindert gewesen, sie dem Drucke übergeben zu können. Erst am Schlusse des Jahres 1841, als das Manuscript zum Drucke befördert werden sollte, kam mir die vortreffliche Schrift Liebigs über Agricultur-Chemie zu Gesicht. Nach dieser ließen sich nun mehrere meiner hier aufgestellten Ansichten berichtigen, und manches erklären, was mir, wie noch so vielen anderen, problematisch erschien. Dieß wohl erkennend, wollte ich doch mein früheres Manuscript unverändert belassen, um nicht als Copist zu erscheinen, und überlasse gerne dem Publikum das Urtheil darüber.

§. 249. Mit der Gemarkung von Lützelsachsen, welche sich ziemlich Weinheim nähert, beginnt ein sehr starker Obstbau in den Weinbergen, der sich bis nach Heidelberg heraufziehet. Dieser ist so ausgebreitet, daß man gar viele Stellen in geringer Entfernung gar nicht als Weinberge erkennt, sondern nichts anders, als einen Obstwald zu sehen glaubt. Fast der größte Theil dieser Bäume bestehet aus Kirschbäumen, welche die Leute als weniger schädlich für die Weinberge annehmen, als Bäume mit Kernobst, indem die Kirschbäume mehr aufstrebend und höher als andere Obstbäume wachsen; allein auch höher gezogen, bilden diese Bäume doch starken Wald, der jedenfalls seinen Schatten auf die Reben wirft, mag er jetzt näher oder entfernter vom Boden seyn, das gilt ziemlich gleich, jedenfalls wird die unmittelbare Einwirkung der Sonnenstrahlen gehindert, folglich die Summe der Wärme vermindert, die man beim Weinstock nicht verringern, sondern möglichst zu vermehren trachten soll. Zwar geben diese Bäume ebenfalls Ertrag, und die Leute sind von

dem Glauben befangen, daß ihr Grundstück auf diese Art bepflanzt, ihnen mehr Nutzen bringe, als wenn dasselbe blos mit Reben bepflanzt wäre, indem so theils ein doppelter Ertrag zu hoffen, oder im unglücklichen Falle doch ein Ertrag zu erwarten wäre, entweder auf dem Boden oder auf der Höhe, denn es giebt an der Bergstraße Orte, die nur allein für Kirschen mehrere tausend Gulden jährlich einnehmen, ohne das Kernobst dazu gerechnet, das ihnen bei der Nähe der beiden Städte Mannheim und Heidelberg ohnehin noch bedeutenden Nutzen abwirft. Allein diese vermeintlichen Vortheile beruhen sicher auf einer Täuschung, welche durch den Nebenertrag immer unterhalten wird. Berechnen wir den Schaden, den eine solche starke Baumpflanzung nicht allein den unter ihr stehenden Rebstöcken, sondern ganzen klimatischen Verhältnisse bringen, so wird eine bessere Qualität des Weines, und eine größere Quantität gewiß bald wieder ersetzen, was man hier als Doppelertrag zu erhaschen glaubt. Wer kennt nicht die nachtheilige Wirkung eines Baumes auf die unter demselben stehende Rebstöcke. So weit die Krone des Baumes reicht, so weit dessen Wurzelbereich gehet, haben die Reben wohl Laub, aber immer nur wenige Trauben, und gewöhnlich sind diese nur halbreif, wenn die andern freistehenden schon ganz reif sind. Man erhält also in einem Weinberge verschiedene Reifegrade, welche dem Weine sehr schädlich sind, denn ein unreifer und saurer Traube verdirbt den Saft von 20 süßen, verringert also die Qualität des Weines schon im Allgemeinen. Rechnen wir dazu noch, wie sehr Tausende von Bäumen auf einer Gemarkung die Einwirkung der Sonne auf den Boden zurückhalten, wodurch derselbe weniger erwärmt wird, als es bei Rebpflanzungen seyn sollte*), wodurch also das ganze klimatische Verhältniß geändert wird, so wird sich bald der Schaden bedeutend genug herausstellen, der den Rebpflanzungen im Allgemeinen gebracht, und schwerlich durch die Nebengewinne ersetzt wird. Man hat sich wenigstens in neuerer Zeit allgemein von der Schädlichkeit

*) Im Walde ist der Boden immer kühl.

der Anpflanzungen in den Weinbergen überzeugt, seitdem man auf Verbesserung der Qualität der Weine bedacht ist, was in der ältern Zeit weniger beobachtet wurde, wo man die Güte des Weines meist nach seinem Alter beurtheilte, was aber jetzt nicht mehr der Fall ist.

§. 250. Ich gehe nun zu der folgerechten Beschreibung der Weinbauverhältnisse von Lützelsachsen, als dem Hauptorte der Bergsträßer rothen Weine, über.

§. 251. Der Bauboden bestehet wie schon gesagt, meistens aus Sand- und Leimenboden, stellenweise mit Lößbänken durchsetzt.

§. 252. Das Unterlager dieses Bodens ist in verschiedener Tiefe meistens Sandstein, und verwitterbarer Granit.

§. 253. Die Anpflanzung junger Weinberge geschieht meistens mit 2jährigen Reißlingen, (Wurzelreben) die aus anderthalb Fuß langen Blindreben gezogen werden, die alle mit einem Bart versehen seyn müssen. Ein Bart wird nämlich der untere Theil der Reben genannt, wo sie am alten Holze aufgesetzt ist. Bevor diese Reben in Boden gelegt werden, stürzt man sie, und läßt sie antreiben, was anderwärts schon beschrieben worden ist. Diese werden blos mit der Haue gesetzt, welche das allgemein gebräuchliche Instrument zum Weinbergsbau ist, (siehe Fig. 17.) und im Ankaufe 1 fl. 12 kr. kostet. Die Reben werden in der Regel ohne Zuthun fremder Erde gesetzt, und zwar immer 2 Stöcke nebeneinander in folgender Ordnung. Die Reihen der Reben der Länge des Stückes nach werden gewöhnlich 3 Fuß 3 Zoll von einander angelegt, was man die Klafter nennt. Dagegen in den Reihen selbst, werden die beiden Stöcke nur 2½ Fuß weit angepflanzt, d. h. alle 2½ Fuß sitzen 2 Stöcke nebeneinander,

§. 254. In den ersten 2 Jahren werden die jungen Triebe bis auf einige Augen eingekürzt, und im dritten Jahre bekommen sie kurze Pfähle zum Anheften der jüngern Triebe.

§. 255. Im vierten Jahre werden die Reben alle verlegt; nämlich es wird von einem Stocke zum andern eine 1 Fuß breite und eben so tiefe Grube gemacht, welche nachher mit Erde und

Dung ausgefüllt wird. Entweder legt man die 2 Stöcke gegen einander, so daß jeder Stock an den Platz des andern kommt, oder man legt der Reihe nach immer einen Stock fortlaufend an die Stelle des andern.

§. 256. Dieses Verlegen, das in manchen Orten üblich ist, ist eine ganz empfehlenswerthe Behandlung, besonders da, wo nicht tief gerottet, oder zu wenig Baugrund ist, um den Reben hinreichende Nahrung geben zu können. Dadurch daß man die Rebe umlegt, giebt man derselben einen erweiterten Nahrungsbereich, indem die eingelegte Rebe abermal Wurzeln ziehet, so daß die Stammwurzeln, und die Wurzeln der Einlagrebe eine doppelte Ernährung geben.

§. 257. Die Wirkung dieses Verlegens junger Reben kann man am Besten in Fontainebleau bei Paris finden, indem man hier an niederen Gartenmauern eine Menge Gutedel erziehet, um damit den Markt von Paris zu versehen. Dort werden die Reben 2 bis 3 Fuß von den Mauern entfernt angepflanzt, und nach 3 bis 4 Jahren an die Mauern gelegt. Dadurch, daß sie auf diese Art einen größeren Wurzelbereich erhalten, und mit Beihülfe starker Einkürzung der Reben, werden die Trauben zu besonderer Größe und Saftigkeit gebracht, was in Manchen den Glauben hervorbringt, der Fontainebleau oder Pariser Gutedel seye eine andere Sorte als der gewöhnliche Krachgutedel.

§. 258. Die Beholzung der Weinberge geschieht auf folgende Art: Wenn die Reben verlegt sind, so wird alle 2 Sätz oder 4 Reben ein Stiffel aaaa (d. i. ein 2 bis 3 Zoll dicker eichener Pfahl von 5 Fuß Länge) in den Boden geschlagen, so daß jedesmal zwischen 2 Stiffeln 2 Sätze bbbb stehen. (siehe Fig. 18.) Sind diese Stiffel alle eingeschlagen, so werden die Truder aufgelegt, und mit Weiden angebunden. Diese Truder sind 1 Zoll dicke eichene Balken, welche aus ganzen Baumstämmen gerissen sind, und 17 bis 18 Fuß Länge haben; cccc so werden gewöhnlich 4 Reihen angelegt, dann wird da, wo die Stiffel stehen, ein kürzeres Legtruder von 11 Fuß

6 *

ein Sieb, worauf man die Masse in den gewöhnlichen Weinbergszubern 10 bis 14 Tage vergähren läßt. Diese Zuber werden meist mit einem Tuche bedeckt, und einige Bretter darüber gelegt, in dieser Zeit wird die Masse alle Tage einmal untereinander gestoßen, und damit fortgefahren, bis der Wein recht dunkel wird, und bitter schmeckt.

Andere wieder, welche der Sache mehr Aufmerksamkeit schenken, stellen ein Faß aufrecht, nehmen den vorderen Boden heraus, und decken es mit diesem, wenn es mit der Maische angefüllt ist. Die Masse wird dann alle Tage mit den Händen recht durchgearbeitet und zerrieben, um die Farbe herauszubringen. Indessen ist es hier, wie an gar vielen andern Orten, wo rother Wein gebauet wird, ebenfalls der Fall, daß gar viele Parthien während der Gährung, theils aus Nachläßigkeit, theils aus Unkenntniß verderben, so daß manche einen Schimmelgeschmack oder einen Stich erhalten,: jenachdem die Witterung einwirkt. Ist das alles glücklich vorübergegangen, so wird der Wein oft noch erst im Keller verdorben, wenn der Weingärtner nicht mit der nöthigen Sorte von Fässern versehen ist, wodurch er oft zu stark im Anbruche liegen muß, was bekanntlich dem rothen Wein höchst schädlich ist. Daher ist für die Eigenthümer rother Weine ein schneller Absatz nöthig, wenn sie nicht in Schaden kommen sollen, und nur der, welcher Fässer füllen, und sie bis zur gelegenen Verkaufszeit liegen lassen kann, wird Nutzen aus seiner Pflanzung ziehen, andere aber, die verkaufen müssen, um nicht das Ganze aufs Spiel zu setzen, werden nur wenig Gewinn von ihrem Weinbau haben. Daher ist es auch für den Wirth oder Weinhändler von Nutzen, wenn er seine Einkäufe zur Herbstzeit macht, indem er dann den Wein sogleich in seine Pflege nimmt, und ihn vor allen Unfällen schützen, und seinen Reingeschmack erhalten kann. Denn es giebt nichts empfindlicheres, als rothen Wein zu bauen*).

*) Ueber die richtige Behandlung der rothen Weine hoffe ich später eine Schrift herauszugeben, indem ich bereits eine Menge Materialien aus allen Gegenden Europas gesammelt habe.

§. 268. Der Verkauf der Weine geschieht hier meistens noch nach Eimer, obgleich gesetzlich alles nach dem allgemeinen Landesmaaß, nämlich nach Fudern, Ohmen, Stützen verkauft werden soll, allein die Leute sind nun einmal so an ihr altes Maaß gewöhnt, daß sie in ihrer Rechnung mit dem neuen Maaße nicht gut zu rechte kommen können. Der Eimer hat 4 Viertel oder 16 Maaß altes Maaß, und ist gleich 2 Stützen oder 20 Maas neues Maas. Die Maas hat 4 Schoppen, und der Schoppen 12 Unzen. 30 Eimer heller Wein ist ein altes bergsträßer Fuder, und 50 Eimer Wein sind ein neubadisches Fuder. Zu 30 Eimer hellen Wein, braucht man 36 Eimer Trester, und zu 50 Eimer hat man 60 Eimer Trester nöthig.

(Nb. Trester nennt man an der Bergstraße die zerstoßenen Trauben.)

§. 269. Der Preiß des rothen Weines war anno 1834 fl. 5—6—7. per Eimer.

§. 270. Der Tagelohn eines Weingärtners ist 24 kr. ohne Kost, und 16 kr. mit Kost.

§. 261. Die Baukosten werden per Viertel folgendermaßen bezahlt. Zu schneiden 40 kr., aufzuziehen 40 kr., zu hacken 45 kr., zu rühren 45 kr., zuziehen 20 kr. Vor Winter wird nämlich die Erde an die Stöcke beigezogen, was man Zuziehen nennt, im Frühjahre wird die Erde wieder zurückgezogen, was man Aufziehen nennt.

§. 272. Die Düngung geschieht bei den Weinbergen mit schwarzen Trauben öfter, als bei den weißen. Erstere werden alle 3 bis 4 Jahre gedüngt, bei letzteren unterläßt man oft bis zu 10 Jahren die Düngung.

§. 273. Die Entfernung der Grenzzeilen vom Grenzsteine beträgt nur 6 Zolle, also ist zwischen den beiden Nachbarszeilen nur 12 Zoll Raum.

§. 274. Wie sehr die Familie von Hundheim sich von jeher für den Anbau der Reben interessirte, und dadurch mittelbar zur Verbesserung des Rebsatzes und dem daraus zu erwartenden Wohlstande

Lützelsachsens beitrug, beweisen die neuere Rebanlagen, die der nur zu frühe verstorbene Herr von Hundheim im Jahr 1824 unter der Leitung seines Verwalters des Vogts Krebs beginnen ließ.

Diese Anlagen sind ein sprechender Beweis, was man durch Cultur des Bodens gewinnen kann, wenn man mit Aufmerksamkeit und Thätigkeit das Terrain zu benutzen verstehet. Sie liefern aber auch den Beweis, daß man einen unfruchtbaren und sterilen Boden bei geeigneter Lage durch keine andere Cultur zu dem höchsten Ertrag bringen kann, als nur durch den Weinbau,

§. 275. Hr. v. Hundheim besaß im sogenannten Bischoffsberge dicht hinter Lützelsachsen in einer Höhe von etwa 300 Fuß auf südlicher, durch höheren Wald geschützten Lage, ein Bergfeld von 3 Morgen, wovon 2 Morgen des besten Feldes jährlich zu 4 fl. verpachtet wurden. Der Boden besteht aus verwittertem Granit. Diese 2 Morgen wurden im Jahr 1824 umgerottet, und 7 Viertel mit schwarzen Burgunder Wurzelreben und 1 Viertel mit Rießlingen angelegt. Der erste Ertrag war 1827. Es wurden 5 Ohm rothen und 1 Ohm weißen Most gewonnen; im Jahr 1828 betrug der Herbst von diesen 2 Morgen 3 Fuder 2 Ohm rothen und 4 Ohm weißen Wein. Im Jahr 1825 wurde abermal ein Morgen gerottet, und mit schwarzen Burgunderwurzelreben besetzt. Im Jahr 1831 wurde ein angränzendes Stück Gemeindswald von 2 Morgen südwestlich gelegen, im Häusselberg genannt von der Gemeinde zu 256 fl. ersteigt, gerottet, und mit Rießlingreben besetzt. Der erste Ertrag war im Jahr 1834 5 Ohm weißen Most.

Im Jahr 1836 wurde 1 Morgen angränzendes Bergfeld angekauft, und mit Traminer und etwas Rulander angepflanzt. Im Jahre 1840 wurde der übrige Theil von circa 1 Morgen, welcher in schlechten Weinbergen und Hecken bestund, umgerottet, und mit schwarzen Burgunderwurzelreben besetzt.

§. 276. Die ganze Rebanlage besteht aus 7 Morgen 1 Viertel. Sie legt sich mit südwestlicher Exposition mit 10 bis 15 Grad Abdachung, wie ein Mantel um den Fuß eines Waldkopfes, und

ist vor Nordwind geschützt. Der Boden besteht theils aus Löß und Leimen, theils aus reinem Granitgrus; letzterer wurde besonders für die Rießlinganlage benutzt, wogegen die Stellen mit Löß und Leimen mit Burgunder angelegt wurden. Der Rießling ist nach Bockschnitt erzogen, die übrigen Rebsorten auf niederen Doppelrahmen. Das Meiste ist nach der Mittagslinie abgezeilt, überhaupt das Ganze vortrefflich gehalten. Aus allem leuchtet hervor, daß bei der Anlage mit der grösten Sachkenntniß verfahren wurde, so daß zu hoffen ist, daß dieß gute Beispiel wohlthuend auf die Umgegend wirken wird.

§. 277. Um nun herauszustellen, was durch die Cultur an dieser Stelle gewonnen wurde, so wollen wir von den bereits in Ertrag stehenden 3 Morgen eine Kosten- und Ertragsberechnung anstellen, die sich auf die von dem dortigen Verwalter mir angegebenen Notizen gründen.

§. 278. Der ursprüngliche Werth der 3 Morgen Bergfeld im Bischoffsberge ist nach damaligem Werthe anzunehmen . 200 fl.
Das Rotten der 3 Morgen kostete . . . . 250 „
Die 2 Morgen Gemeindewald in Häusselberg kosteten
im Ankauf . . . . 250 „
Die Anlagekosten für Rottarbeiten und Maurerarbeit betrugen 300 „
3 Morgen wurden als Doppelrahmen mit Holz bezogen
per Morgen 100 fl. . . . . 300 „
2 Morgen als Bokschnitt kosteten nichts für Holz. 1300 „

Diese fünf Morgen kosten also bis zu ihrer ersten Tragbarkeit mit Grundcapital und Anlagekosten ohngefähr die runde Summe von 1300 fl. Nach dem jetzigen Stand des Güterwerthes ist nun der Morgen im Durchschnitte zu 800 fl. anzunehmen, also im Werth von 4000 fl., somit hat der Grundwerth dieser Stelle um 2700 fl. sich erhöhet.

Der Ertrag dieser fünf Morgen war

im Jahr 1833.

3 Fuder 6 Ohm rothen Most verkauft zu 36 fl. per Ohm	1296 fl.
7 Ohm Rießlingmost à 20 fl.	140 „

im Jahr 1836.

5 Fuder 1 Ohm rothen Most verkauft zu 44 und 54 fl.	2700 „
2 Fuder 5 Ohm Rießlingmost à 30 fl.	740 „

im Jahr 1835.

4 Fuder 7 Ohm rothen Most verkauft zu 38 fl. . .	2786 „
2 Fuder 1 Ohm Rießlingmost à 25 fl.	525 „

im Jahr 1836

3 Fuder 2 Ohm rothen Most verkauft zu 40 fl. . .	1280 „
1 Fuder 1 Ohm Rießlingmost à 22 fl.	242 „
	8719 fl.

§. 279. Da nun die ganz genaue Rechnungsbelege der früheren Jahre fehlen, so wollen wir den Weinertrag von 1827 bis 1832, also 6 Jahre für die jährliche Baukosten, die sich auf 125 fl. belaufen mögen, anrechnen; wir wollen sogar noch die 719 fl. für Ueberbesserungskosten, für das Aufsichtspersonale, für Keller und Keltereinrichtung, und noch manche anderen Belastungen rechnen, so ergibt sich aus der Rechnung der bezeichneten 4 Jahre, daß nebst der Rückzahlung des Anlagecapitals von 1300 fl. und dem jetzigen Realwerth von 4000 fl. dennoch 4000 fl. als reiner Gewinn dem Besitzer blieben. Da die Anlage jetzt zur eigentlichen Tragfähigkeit gelangt, so läßt sich leicht berechnen, welcher Nutzen für die künftigen Jahre bevorstehet.

Möge dieses Beispiel zur Ueberzeugung führen, welchen Nutzen ein sachgemäßer Weinbau am passenden Orte zu bringen vermag.

Hochsachsen. Großsachsen.

§. 280. An die Gemarkung von Lützelsachsen schließt sich die von Hochsachsen mit 86 Morgen Weinberge, und die von Großsachsen mit 125 Morgen Weinberge an. Da beide Orte fast gleiche Erziehungsarten haben, und sonst nichts besonders Abweichendes darbieten, so will ich, um nicht zu weitläufig zu werden, eine nähere Beschreibung genannter Orte umgehen.

Leutershausen.

§. 281. Von Lützelsachsen und Hochsachsen kommt man auf die Gemarkung von Leutershausen, dessen Weinbau von nicht großem Umfange ist, indem es nur 118 Morgen Weinberge, ohne den Staudenberg besitzt.

§. 282. Die Erziehung ist den vorhergehenden Orten ziemlich ähnlich; hier aber werden meistens weiße Weine erzogen.

§. 283. Der Kürze wegen will ich nur des Staudenberges erwähnen, der erst anno 1829 und 1830 angelegt wurde. Diese Stelle war früher Walddistrikt dem Grafen Wieser zugehörend, welcher ihn parzellenweise versteigern ließ. Die ganze südliche Seite des Berges ist nun bis zu 400 Fuß Höhe über der Thalfläche mit Reben bepflanzt, und zwar meistentheils mit Rießling an dem untern Theile, dagegen mit Sylvaner dem obern Theile. Da die obern Weinberge zu hoch liegen, und schon aus dem Wärmebereich sind, so ist zu erwarten, daß sie nur in guten Jahren in Betreff der Qualität befriedigen, dagegen sollen die unteren Weinberge schon recht gute Weine geliefert haben, welche die der älteren Weinberge schon in Hintergrund gestellt hätten.

§. 284. Näher gegen Schriesheim ist noch eine kleine ähnliche

Weinlage von 3 Morgen Flächeninhalt, der Hundsrück genannt, welche auch in neuerer Zeit ganz mit Rießling angelegt wurde. Das Ganze ist der südlich gelegene Theil eines Vorberges, und besteht aus Löß und Leimenboden. Die Besitzung gehört Hrn. Kaufmann Krauß von Heidelberg.

Schriesheim.

§. 285. Wenn man die Gemarkung Leutershausen verläßt, so erreicht man dieselbe von Schriesheim, man kommt zur sogenannten Bohbach, dem Hrn, Grafen von Oberndorf gehörig. Dieß ist eine vortreffliche südlich gelegene Weinbergslage an einem Vorsprung des Gebirges, der aus sehr verwitterbarem Granit bestehet. Dieser Vorberg hat auf der südlichen Seite eine Abdachung von 27 bis 30 Grade, und da auf dieser Seite sich ein schmales kleines Thal einmündet, so hat der Berg eine Höhe von etwa 300 Fuß vom Thalboden an gerechnet. Der Flächeninhalt ist etwa 4 bis 5 Morgen, die anno 1833 ganz mit Rießling bepflanzt wurden. Bei der Anlage wurde für jeden Satz ein weites Loch gestoßen, und in dieses 3 Blindreben von 3 Fuß Länge gesteckt, welche dann gegen die Oberfläche wie ein Hühnerfuß auseinander gebreitet wurden, so daß man glaubt, es wären 3 Stöcke. Obgleich bei dem Setzen keine gute Erde zugesetzt, und die Reben geradezu in den verwitterbaren Granitboden gesteckt wurden, so traf ich doch 1836, wo ich diese Stelle besuchte, die Reben im üppigsten Wuchse, und fand daran mehrere sehr gute Trauben. Die Anlage selbst wurde aber nicht mit der gehörigen Umsicht gemacht, und man scheint bei dieser so viel versprechenden Stelle, die vorher Waldboden war, ein bischen zu ökonomisch verfahren zu seyn. Der ganze Berg wurde nämlich in 4 oder 5 Terrassen abgetheilt, was sehr zweckmäßig ist; allein man verfehlte, die-

sen Terassen eine etwas schiefe Richtung zu geben, damit das Wasser oder Gewitterregen gehörig hätte abgeführt werden können. So sind die Terrassen horizontal angelegt, und die Schlagwasser müssen von einer Terrasse auf die andere stürzen, wodurch die untere Terrassen sehr leiden, indem durch das viele herabströmende Wasser der ohnehin nicht sehr zusammenhängende Boden ausgerissen, und in das nahe Wiesenthal geführt wird. Zwei Wasserabzüge hätten wenigstens angebracht werden sollen, die man dann als Eingänge hätte benutzen können. Ferner wurden die Terrassen nicht durch Stützmauern gebildet, wie gewöhnlich, sondern man ließ 6 bis 8 Fuß breit den Boden ungerottet und als natürliche Wand, da wo eine Mauer seyn sollte. Dieß nimmt viel Platz weg, stört die Wurzelausbreitung der nahe gelegenen Stöcke, und verunreinigt überhaupt die ganze Anlage, da diese Stellen alter Waldboden sind. So war der Zustand anno 1836, vielleicht ist in neuerer Zeit mehreres zur Verbesserung geschehen, das mir jetzt nicht bekannt ist. Jedenfalls verdient diese Stelle vermöge ihrer vortrefflichen Lage, und eben so vortrefflichem Boden als verwittertes Urgestein alle Aufmerksamkeit in ihrer Bebauung.

§. 286. Schriesheim ist eines der bedeutenderen Weinorte an der Bergstraße, indem es gegen 300 Morgen Weinberge hat, die theilweise vortheilhaft am Berge, theilweise aber auch ganz in der Ebene liegen, daher man hier geringe, aber auch wieder sehr gute Weine findet. Besonders leiden die flachliegenden Weinberge durch eine Menge von Kirschen- und anderen Obstbäumen, namentlich Birnbäumen, womit die ganze Flur bedeckt ist, die man die kleine und große Mönchsgewann nennt. Die übrigen an den Bergen befindlichen Weinlagen benennen sich: der Schloßberg oder Kellersberg, der Kuhberg, der Hesselich, die Steinschleife, die Mergelgewann, der Grauberg, der Brunnenfluß u. s. w., wovon aber der Schloßberg, Kuhberg und Hesselich die besten Lagen sind.

Mehrere dieser genannten Weinlagen, die an dem großen Oel-

berge aufsteigen, sind an dem Saume des Berges mit Kastanienanlagen begränzt.

§. 287. Der Kellersberg oder Schloßberg bildet den Fuß der Strahlenburg, einer bedeutenden Ruine, welche jetzt Eigenthum des Hrn. Grafen von Oberndorf ist. Dieser Schloßberg, der sich wie ein Mantel um den Fuß der Ruine legt, ist ganz mit einer Mauer umschlossen, enthält 6 Morgen Weinberg, der fast durchgehends mit Rießlingen bepflanzt ist. Seine Exposition ist südwestlich und westlich, die Abdachungen wechseln von 15 bis zu 18 Grade. Sein Boden ist verwitterter Prophyr? Behufs einer neuen Anlegung des Schloßberges hat Hr. Graf Oberndorf einen Weingärtner aus Rüdesheim im Rheingaue kommen lassen, der sich nun in Schriesheim niedergelassen hat. Dieser legte den Berg ganz nach Rheingauer Art an, nämlich mit Zeilen von 3½ Fuß Entfernung, wobei alle 3 Fuß 2 Löcher mit einem Eisen nebeneinander gestoßen wurden, in jedes Loch kamen 2 Blindreben von 2 Fuß Länge, die gegen die Oberfläche auf 4 Zoll Entfernung auseinandergebreitet wurden, 2 Reben werden zu einem Halbbogen; und eine Rebe zu einem Knot von 2 bis 3 Augen angeschnitten, und somit die Rheingauer Erziehung ausgeführt. Ob mit dieser Nachahmung mehr gewonnen wird, kann lediglich der Erfolg zeigen, eine Wahrscheinlichkeit dafür ist nicht da.

§. 288. Im Allgemeinen hat Schriesheim einen fruchtbaren Boden, was allerdings einer verhältnißmäßigen Mischung von verwitterten Gesteinen, von Löß und Thon zuzuschreiben ist. Für die Berglagen kann man annehmen, daß nur ein Drittel der Weinberge aus Kiesboden (das ist verwitterter Granit oder Prophyr) und 2 Drittel aus Lößboden bestehen.

§. 289. Schriesheim hat in neuerer Zeit sehr viele junge Weinberge mie edlem Satze, besonders mit Rießling, angelegt, wozu es besonders durch den landwirthschaftlichen Verein aufgemuntert wurde, welcher die hiezu nöthige Wurzelreben unentgeldlich abgab, daher die jüngeren Weinberge alle mit edlen Reben bepflanzt sind, und nur die ältern, die freilich noch den größten Theil ausmachen, noch mit Elb-

lingen besetzt sind, denen Välteliner, Trollinger und etwas Heinsch beigemengt sind.

§. 290. Die jüngern bestehen meist aus Oestreicher (sylvaner) und etwas Knackerlinge (Ortlieber) auch sind einige Anlagen mit Krachmost und Burgundern gemacht.

§. 291. Bei der Anlage junger Weinberge wird gewöhnlich nach dem Aushauen der Alten sogleich wieder mit dem Rotten begonnen: was 2 Fuß tief vorgenommen wird. Manche bauen auch die Stellen ein, um sie das folgende Jahr erst zu rotten; Anpflanzungen mit Klee, um den Boden mehrere Jahre ruhen zu lassen, sind hier nicht gebräuchlich.

§. 292. Die Anpflanzung geschieht meistens mit Wurzelreben, die vom Vereine erhalten werden. Wird mit Blindreben gepflanzt, so wird auf eine hier eigene Art folgendermaßen verfahren: Zuerst wird an dem bezeichneten Punkte mit der Stechschippe ein viereckiges Loch ausgestochen, und in dieses 2 Blindreben von 18 Zoll Länge ziemlich senkrecht gestellt. Hierauf wird an dem folgenden Punkte ein Loch ausgestochen, und mit dieser ausgehobenen Erde das erste Loch ausgefüllt, und so fortgefahren, bis das ganze angepflanzt ist.

§. 293. In den folgenden 2 Jahren werden im Frühlinge die Reben abgeworfen, und im vierten Jahre läßt man 2 Ruthen, die man Schenkelbohnen nennt, bis zu 3 Fuß Höhe angeschnitten stehen.

§. 294. Im fünften Jahre werden dann die oberen Triebe in Halbbögen auf die Kammern gelegt, und die Augen an den Schenkeln rein ausgeschnitten, damit diese ganz kahl bleiben, und den obern Ruthen keine Kraft entziehen.

§. 295. Die Beholzung der Weinberge ist allgemein mit Kammern, wie bereits bei Lützelsachsen sie schon beschrieben worden ist. (siehe Fig. 18.) Pfahlbau ist hier keiner. Zu einem Viertelmorgen, zu 40 Ruthen, der 1100 Sätze hat, braucht man 550 Stiffel zu 5 Fuß lang, per 100 4 fl. im Ankauf. Dann 200 Tru-

der zu 16 Fuß per 100 8 fl. im Ankauf, und 250 Legtruder zu 5 fl. alles von Eichenholz. Der Schemel ist allgemein vierzeilig und immer zwischen 2 Stiffel aaa kommen 2 Stöcke oder Sätze bbb und zu jedem Stock oder Satz ein Legtruder ddd.

§. 296. Die in neuerer Zeit und mit edleren Rebsorten angelegten Weinbergen werden jedoch nur zu offenen niederen Rahmen angelegt, wo der Stock 2 Schenkel hat, auf jedem Schenkel wird eine kleine Tragrebe angeschnitten, und durch einen tiefer angeschnittenen Zapfen wird der Stock immer wieder verjüngt.

§. 297. Die Nachbesserung abgehender Stöcke geschiehet meistentheils durch Einleger, öfter auch durch Nachsetzen von Wurzelstöcken.

§. 298. Die Zerkleinerung der Trauben geschieht vor dem Weinberge vermittelst der Mosterkolben in der Tragbutte.

§. 299. Die Pressung wird in der Regel so schnell wie möglich vorgenommen, und zwar in den gewöhnlichen hölzernen Schraubenpressen.

§. 300. Die Bodenarbeiten sind folgende: im April werden mit einer breiten Haue Ausschläge gemacht. d. h. die Grasränder der Graspfäde behauen, und sonst das Gras vertilgt. Im Juni wird gehackt mit demselben Karsch, wie zu Lützelsachsen, nach der Erndte wird gerührt mit demselben Karst, und nach dem Herbst wird zugezogen, d. h. die Erde gegen die Stöcke angehäuft.

§. 301. Das vorherrschende Unkraut ist Wintergrün (mercurialis annua) und Kreuzwurz (senecio vulgaris).

§. 302. Die Düngung geschieht meist alle 3 — 4 Jahre. Junge Weinberge werden im zweiten Jahre gedüngt, und zwar in langen Zeilen in den Klaftern.

§. 303. Der Ankaufspreis eines Viertelmorgen Weinberges ist 150 — 180 fl. In guten Jahren liefert das Viertel 1 Fuder Wein zu circa 800 Maas.

§. 304. Die Baukosten per Viertelmorgen sind folgende: Zu schneiden 1 fl. 20 kr., zu hacken 1 fl. 20 kr., zu richten (die Tru-

der und Stiffel mit Weiden zu binden) 1 fl., zu seilen (die Bögen aufzubinden) 1 fl., zuzuziehen 1 fl. — Im Ganzen rechnet man 8 fl. Baukosten im Accord für das Viertel Weinberg.

§. 305. Im Taglohn erhält der Arbeiter beim Hacken 30 kr. und 1 Maas Wein, beim Rühren 30 kr. und 1 Maas Wein, beim Richten 24 kr. ½ Maas Wein, beim Schneiden 24 kr. ohne Wein.

§. 306. Die Endzeilen sind auch hier wie in Lützelsachsen 6 Zoll von der Gränze.

§. 307. Diejenigen Trauben, die bei einer zweiten Blüthe nachkommen, und oft noch spät reif werden, meist aber vor der Reife erfrieren, nennt man hier und an der Bergstraße allgemein Martinstraube.

§. 308. Zum Schlusse muß ich noch einer Kelter erwähnen, welche Hr. Lehrer Herion daselbst besitzt, und dessen Güte ich eine Zeichnung verdanke. Diese Presse hat eine eigenthümliche Einrichtung an dem Schlüssel, womit die Mutter bewegt wird. Da man wirklich diesem Gegenstande allgemeine Aufmerksamkeit schenkt, so mag vielleicht den denkenden Leser diese Einrichtung auf irgend eine Idee führen, die er dann an seiner eigenen Maschine anbringen kann. Die Presse Fig. 19 bestehet aus einem steinernen Sarge von 6 Fuß Länge und 6 Fuß Breite, die Seitenwände sind 9 Zoll hoch und 4 Zoll dick. Der Boden ist 7 Zoll dick. In der Mitte des Bietes ist eine eiserne Spindel von 3½ Fuß Länge, und 2½ Zoll Dicke. Die Steigung hat 5 Linien mit einem Flachgewinde. Die Mutter ist von Messing, und ist mit einem eisernen Kranz belegt, der 7 Zoll im Durchmesser hat, und mit 6 Zähnen versehen ist, siehe Fig. a, Zur Umdrehung der Mutter ist ein 3 Fuß langer eiserner Schlüssel bb vorhanden, der da, wo er in die Mutter gelegt wird, flach geschmiedet ist. Auf 6 Zoll von der Kapsel der Mutter ist der Schlüssel noch flach, an dessen unteren Seite ein beweglicher halbmondförmiger Krappen angebracht ist, welcher 7 Zoll lang 8 Lin. dick und 13 Lin. breit ist, und in die Zahnlucken des eisernen Kranzes eingreift ꝛc. In der Mitte des Krappen ist eine eiserne Schraube angebracht,

welche durch die eiserne Stange des Schlüssels geht. Auf dem Obertheil desselben ist sie mit einem Bügel versehen, welcher 3 Zoll rückwärts stehet und $3\frac{1}{2}''$ lang, $2'''$ dick und 7 $'''$ hoch ist. dd

Auf beiden Seiten des Schlüssels 2 Zoll von der Kapsel rückwärts sind in Kloben, die an dem Schlüssel eingegossen sind, 2 Federn angebracht, welche 6 Zoll lang sind, und sich unter dem Bügel im Ruhestand an eine Warze anlegen, die auf dem Schlüssel hinter dem Bügel angebracht ist; siehe ee. Beim Zuziehen wird die rechte Feder an den Bügel angelegt, damit sie den Krappen in die Zahnlucken des an der Mutter befestigten Kranzes einweist, während die linke Feder an der Warze unterm Bügel in Ruhe bleibt. Umgekehrt wird beim Aufziehen die linke Feder an den Bügel angelegt, damit der Krappe rückwärts in die Zahnlucken des Kranzes fällt, und die rechte Feder an der Warze unterm Bügel in Ruhe ist.

Zur Verlängerung des Hebels und Vermehrung der Kraft ist noch eine 6 Fuß lange hölzerne armdicke Stange vorhanden, in welche ein Loch gebohrt ist. Diese steckt man in den Schlüssel, und drehet diesen mit der Stange herum. NB. die Stange muß aber vornen einen eisernen Ring haben,

Diese Presse hat den Vortheil, daß sie einen nur ganz geringen Raum zur Aufstellung bedarf, und daß der Hebel leicht vor und rückwärts gesetzt werden kann, ohne ihn auszuheben, denn der Hebel packt nicht die Mutter, er läßt sich leicht um dieselbe drehen, nur der Krappen, der links oder rechts in das Zahnrad gestellt wird, bewegt die Mutter; wird der Krappen in Ruhe gestellt, so kann man mit dem Hebel hin und herfahren, ohne die Mutter zu bewegen.

Mit dieser Vorrichtung kann man also eine Presse in jede Ecke stellen, wo sie wenig Platz einnimmt. Natürlich gilt diese Vorrichtung mehr für kleinere Pressen, wo man nur einige Ohm auspressen will. Für eine ganz große Presse mögte der Mechanismus zu schwach seyn; man hat deshalb bei stärkeren Pressen Zahnräder, die ähnlichen Zweck haben. Nach dem neuen Systeme des Pressens in geschlossenem Raume bedarf eine solche Presse auch nicht eines so



schweren Sarges von Stein, so daß also damit wieder an Raum gewonnen würde, wenn man diesen Mechanismus anwenden wollte.

Dossenheim.

§. 309. Wenn man von Schriesheim nach Dossenheim gehet, so kommt man an dem Orte Dossenheim, das 211 Morgen Weinberge besitzt, an einen niederen Bergrücken, den man Altig und Rattenschabel nennt, der vom Dorfe bis zur Chaussee von Osten nach Westen ziehet, und dessen südliche Exposition fast ganz mit Reben, dabei aber auch so mit Kirschbäumen und Kernobstbäumen besetzt ist, daß man in der Ferne einen Wald zu sehen glaubt. In der That wird auch hier dem Obstbaue mehr Aufmerksamkeit geschenkt, als dem Weinbaue, denn hier gedeiht das Obst vortrefflich. Es giebt wirklich hier wie in dem nahegelegenen Handschuchsheim Leute, die im Jahre 100 bis 150 bis 200 fl. für Kirschen einnehmen, so daß man annehmen kann, daß in jedem der genannten Orte jährlich für 8 bis 10000 fl. Kirschen gewonnen und verkauft werden. Außer dem genannten Bergrücken finden sich hier in der Ebene weniger Weinfelder, als in Schriesheim. Die Weinberge von Dossenheim liegen alle an den Vorbergen des Odenwaldes, die sich oft bis zu 400 Fuß in die Höhe ziehen, und in einer Hügelkette fortlaufen, an welchen keine bestimmte Exposition anzugeben ist, da diese, vermöge der abgerundeten Form immer wechseln. Die besten Lagen an dieser Hügelreihe sind der Waldberg und der Oelberg.

§. 310. Die Erziehung ist fast durchgehends die schon bei Schriesheim beschriebene Kammererziehung, nur wenige offene Rahmen sind seit neuerer Zeit angelegt worden.

§. 311. Der Rebsatz ist durchgehends Eßling mit starker Zugabe von Välteliner, auch trifft man ziemlich viele Heinsch an, besonders im Waldberge.

§. 312. Der Bauboden der Weinberge ist meist Löß und Leimen, der auf Porphyr aufgeschwemmt ist.

Handschuhsheim,

§. 313. das 257 Morgen Weinberge, theils in der Fläche, theils an den Vorbergen hat, besitzt eine besonders gute Lage, die man den Steinig nennt, es ist dieß ein Bergkegel von Porphyr, der ganz mit Löß bedeckt und mit Reben bepflanzt ist. Seine Exposition ist westlich, seine Höhe ist etwa 200 Fuß. Wie vielen Werth man auf den Besitz der dortigen Weinberge legt, beweißt der enorme Preiß, indem man hier per Virtelmorgen 300 bis 400 fl. bezahlt. Gegenüber diesem liegt der Steinberg der 100 bis 200 Fuß höher ist. Dieser war ehemals ein Waldkopf, und wurde mit vielen Kosten, welche besonders die vielen Terrassenmauern verursachten, zu Weinberg angelegt. Allein im Laufe der Zeit zeigte sich der Boden, der nur aus Porphyrtrümmern besteht, zu mager, der Berg für Ueberbesserung durch Dünger und Erde zu unzugänglich, so daß diese sonst sehr günstig gelegene Stelle allmählig verlassen wird, und ganz außer Werth kommt.

An die genannten Stellen schließen sich noch an, das Bergel und Hirschbach, welche bei 300 Fuß Höhe südlich in einer Einbuchtung oben an die Waldkuppen anstoßen. Ueberhaupt sind alle zu hochgelegene Weinberge nicht gut, sie liegen schon in einer kälteren Region, wie z. B. das Rott unter dem Heiligenberge, das schon rothen, sandigen Lehmboden hat, und auf der Sandsteinformation aufliegt.

§. 314. Der Boden der Weinberge ist im Allgemeinen Löß- und Lehmboden, und außer dem Steinberge haben die Weinberge wenig Steine, indem bis über 300 Fuß Höhe der Löß alle

Porphyrgebilde deckt, die oben gegen Neuenheim ausgehen, wo die Sandsteinformation mit ihrer Ueberlagerung sich anschließt.

§. 315. Die Erziehung ist ebenfalls Kammererziehung. In neuerer Zeit werden manche in offener Rahmenerziehung gehalten, was besonders bei den neueren Anlagen mit Rießlingen und Sylvanern geschiehet. Letztere nennt man an der Bergstraße bekanntlich Grüne Rießling.

§. 316. Daß immer diejenige Reihe von Reben, die an den Graspfäden ist, und die bekanntlich mehr Luft und Sonne hat, weit mehr Trauben bringt, also fruchtbarer ist, als die andern geschlossenen Reihen, ist eine Beobachtung, die nicht ohne Wichtigkeit für den Weinbau ist. Sollte dieß den Leuten nicht ein natürlicher Fingerzeig seyn, daß wenn sie lauter offene Reihen machen würden, sie mehr Vortheil hätten. Darüber sind die Meinungen sehr getheilt, und wenn man mit alten Weinbergsarbeitern spricht, so halten sie immer den Kammern eine Lobrede, und behaupten, die Kammern gäben mehr Wein, als die offene Rahmen, ja sogar manche schon, die sich bereden ließen, die Kammern in offene Rahmen umzuwandeln, haben dieselbe später wieder zu Kammern gemacht, wovon mir mehrere Beispiele bekannt sind. Selbst die mühevolle Arbeit, indem man nur auf den Knieen den Boden bebauen kann, hält die Leute nicht ab, sich von ihrer Gewohnheit zu trennen, und es scheint ihnen zu gehen, wie dem Vogel, der, im Käfig geboren, keine weitere Freiheit sucht, wenn sie ihm auch dargeboten wird.

§. 317. Der Rebsatz ist hier ebenfalls meist Elblinge, denen in der Regel Välteliner, Sylvaner und kleine und große Heinsch beigemengt sind. Auch sind mehrere reine Rießlinganlagen in offenen Rahmen anzutreffen.

§. 318. Die erste Anpflanzung geschieht theils mit Blindreben theils mit Wurzelreben.

§. 319. Junge Weinberge werden in neuerer Zeit so gepflanzt, daß man an der bezeichneten Stelle mit einem Spaten ein anderthalb Fuß tiefes Loch macht, in welches man mit derselben

ausgehobenen Erde die Reben setzt, auch nehmen einige etwas Gassenerde zu diesem Behufe. Gewöhnlich läßt man aber die Löcher vorher eine Zeitlang offen stehen, damit die ausgeworfene Erde, womit man setzt, vorher ordentlich abtrockne, auch wird sie durch den Einfluß der Luft etwas fruchtbarer.

§. 320. Der Tagelohn eines Arbeiters ist 20 kr. und die Kost, (vor 10 Jahren 30 kr. mit Kost) dafür muß er aber im Sommer Morgens um 4 Uhr auf der Arbeit seyn, und dieselbe erst um 8 Uhr Abends verlassen.

§. 321. Da hier, so wie in dem nahe gelegenen Neuenheim, die sogenannten Dachlauben häufig anzutreffen sind, die sich an der Bergstraße jedoch nicht weiter als bis nach Rohrbach, eine Stunde von Heidelberg, erstrecken, so will ich diese als eine eigenthümliche Erziehung näher bezeichnen. Voraus muß ich aber bemerken, daß dieß genau dieselbe Erziehung ist, wie sie im südlichen Tyrol, nämlich zwischen Botzen und Meran allgemein zu Hause ist, und woran der Tyroler Wein erzogen wird. Dort nennt man sie Fliegen, Doppelfliegen und einfache Fliegen, je nachdem sie zusammengestellt sind; auch traf ich dieselbe Erziehung in Ober-Italien zwischen dem Lago maggiore und Mailand, wo sie in einer Ausdehnung von mehreren Stunden als allgemeine Erziehung dominirt.

§. 322. Hier in Handschuhsheim werden diese Dachlauben meist nur als Einfassung von Gärten gebraucht, seltener trifft man sie in den Weinbergen, daher haben die Dachlauben auch nur Gartenrecht, nämlich man darf die Rebstöcke nur 1/2 Fuß von der Gränze setzen, während in einem Weinberge man nicht so nahe an die Gränze darf, nämlich man muß im Weinberge die Endzeile freilassen, und erst in der zweiten Zeile darf man eine Dachlaube anlegen, daher diese wenig angelegt werden.

§. 323. Fig. 20 stellt eine einfache Dachlaube dar, womit viele Gärten oft ganz umgeben sind. Fig. 21 ist eine doppelte Dachlaube und Fig. 22 giebt ein Bild, wenn zwei Eigenthümer in 2 an-

stoßenden Gärten Dachlauben angelegt haben, was man häufig antrifft.

§. 324. Zur Anlage einer Dachlaube werden alle 3½ bis 4 Fuß eine Wurzelrebe in den Boden gelegt. Nachdem diese 3 Jahre erzogen worden, dann wird die Laube folgendermaßen aufgeschlagen.

Zuerst werden zwischen jeden Stock ein Stiffel von Eichenholz geschlagen, der 5 Fuß lang und 2 bis 3 Zoll dick ist; derselbe ist mit einem Einschnitte versehen, in welche man die Laubebalken legt, hierauf werden 5 Fuß Entfernung von den Stiffeln Stützen abb eingesetzt, die 10 Fuß hoch sind, und die entweder einen langen hölzernen Nagel vorstehen haben, um die Laubenbalken tragen zu können, oder mit einem Bankeisen versehen sind. Hierauf werden die Laubenbalken so an die Stützen befestiget, und ebenfalls dieselben Laubenbalken so auf die Stiffel mit Weidenband geheftet. Diese Laubenbalken sind meist 3 Zoll dick und 16 Fuß lang aus gerissenem eichenen Holze. Nach diesem werden die Ständer von derselben Holzstärke und von etwa 10 Fuß Länge auf die Laubenbalken aufgelegt. Diese Ständer haben unten so wie die Stiffel eine Kerbe eingeschnitten, vermittelst welcher sie auf den unteren Laubenbalken aufgesetzt werden. Ist dieß Gestell fertig, so werden alle 1½ bis 2 Fuß Entfernung [illegible] aufgebunden, an welche dann später die Schenkel und Tragreben zertheilt und befestiget werden.

§. 325. Die Rebsorten, welche zu diesen Dachlauben genommen werden, sind unterhalb Heidelberg meist Elbling, Heinsch, Välteliner und Trollinger (Hammelshoden). Oberhalb Heidelberg werden meist Trollinger (dort Schwarze Gutedel genannt), Välteliner, Gutedel und Elblinge zur Anpflanzung genommen.

§. 326. Die Erziehung an diesen Lauben ist an der Abbildung genügend zu erkennen, daher ich diese nicht näher bezeichnen will.

§. 327. Einer [illegible] Einrichtung muß ich noch erwähnen, die längs der Bergstraße, besonders von hier bis nach Leimen und

Nußloch, 2 Stunden oberhalb Heidelberg, noch bestehet; es sind dieß die Leibgedingwingerte. Diese sind in der Regel auf 4 Köpfe gegeben, nämlich auf den Vater, die Mutter und 2 Kinder, Söhne oder Töchter. Sterben diese 4 Personen, so fällt der Weinberg dem Fiscus zu Eigenthum anheim, worauf derselbe wieder versteigert und oft über die Maßen bezahlt wird. In früherer Zeit hat man durch Erwerbung eines neuen Gedingsbriefes, wo man per Kopf 3 fl. bezahlte, die Grundstücke auf die folgenden Erben übertragen können, allein in neuerer Zeit wurde dieß nicht mehr gestattet, sondern das Heimfallrecht in Anspruch genommen, woraus für den Fiscus ein größerer Nutzen entspringt. Solche Weinberge sind noch mit einer weiteren Last bebürdet, nämlich sie sind entweder 4theilig oder 3theilig, d. h. nachdem der gewöhnliche Zehnte genommen, mußte man den dritten oder vierten Theil des Ertrags abgeben. Dieß ist jedoch in neuerer Zeit dahin modifizirt worden, daß man per Morgen von den 4theiligen 5 fl. und von den 3theiligen 8 fl. bezahlt. Da diese Abgaben noch auf vielen Feldern in den Weinorten ruhen, so ist daraus zu schließen, daß früher in den Ebenen weit mehr Weinbau getrieben wurde, als jetzt. Wie nachtheilig solche Bestände auf die Cultur wirken, kann man sich leicht denken. Wer mag eine besondere Verbesserung an Grund und Boden machen, wenn er über kurz oder lang gewärtiget seyn muß, daß seine aufgewendete Mühe und Kosten ohne Entschädigung in andere Hände übergehen würden, die dann erst den Nutzen daraus ziehen.

Neuenheim,

§. 328., das mit 259 Morgen Weinbergen an der rechten Neckarseite fast gegenüber dem unteren Stadttheile von Heidelberg liegt, hat minder bedeutende Weinbergslagen, als Handschuhsheim, und der

Boden seiner Weinberge bestehet lediglich aus rothem Sandboden; ein Produkt der Verwitterung des untenliegenden Sandsteines, indem auf seiner Gemarkung kein Porphyr mehr zu Tag ausgehet. Der Theil seiner Weinberge, der gegen Handschuhsheim liegt, liefert auch kein ausgezeichnetes Product, weil dessen hügeliche Gelände meist westlich exponirt sind, und hier geringer Weinboden, Kammerbau und übermäßiger Obstbau vereint zusammenwirken, daß kein besonderes Product erzielt werden kann. Dagegen erheben sich unmittelbar vom Dorfe aus einige gute Lagen, die man die Hub und den rothen Bühl nennt, welche mehr gegen Süden geneigt sind, eine regelmäßigere, nicht so unterbrochene Abdachung haben, und dennoch vor dem Ostwinde des Neckarthales geschützt sind. Diese schließen sich unmittelbar an die schöne Weinbergslage, die gegenüber der Stadt Heidelberg liegt, an, haben aber den Vortheil für sich, daß sie von den Thalwinden nicht mehr bestrichen werden, daher der Boden mehr wärmehaltend, folglich der Entwicklung des Rebstockes günstiger ist, als die anscheinend bessere südliche Exposition des genannten schönen Rebgeländes gegenüber der Stadt.*)

§. 329. In diesem rothen Bühl: eigentlich der günstigsten Exposition, befindet sich ein etwa 4 Morgen großer Weinberg, dem Hrn. Schaaf in Heidelberg gehörend, der meist mit Traminern und Rießlingen bepflanzt ist, in welchem sich aber ein Stück von ½ Morgen, nämlich die obere Terasse (die man hier Kehr nennt) befindet, welche lediglich mit Welschrießlingen angelegt ist, eine Traubensorte, die im Allgemeinen wenig bekannt ist, daher ich ihr hier einige Zeilen

*) Hievon überzeugte ich mich deutlich, als ich Behufs meiner Aufnahmen die verschiedenen Weinbergslagen im Frühjahre durchwanderte. Es war ein warmer Frühlingstag, und ich war genöthiget, den Rock abzulegen. als ich die Hub, und den unteren rothen Bühl besuchte, sobald ich aber um einige Weinberge vorkam, und mich dem Neckarthale näherte, erreichte mich der streichende Thalwind, und ich mußte schnell den Rock wieder anlegen. Dieß ist mir immer ein sicherer Maaßstab zur Erkennung besserer und geringerer Weinberge im Frühjahre.

widmen will. Dieser Welschriesling, auch Champagner-Riesling genannt, der in diesem Weinberge, so wie in einem nicht weit davon entfernten Hrn. Ph. Jacob Guttenberger in Heidelberg gehörenden fast 2 Morgen großen Weinberge seine größte Verbreitung hat, indem er nicht überall gedeihen will, ist schon über ein halbes Jahrhundert daselbst angepflanzt, und die Besitzer davon vermögen nicht anzugeben, woher eigentlich diese Traubensorte nach Heidelberg gekommen ist. Nach Metzger *) soll diese Rebsorte durch Rath Fesch nach Neuenheim gebracht worden seyn, und zwar muthmaßlich aus der Champagne, allein dieß ist wohl nicht der Fall, indem ich die ganze Champagne von Ort zu Ort bereiste, und nicht einen einzigen Rebstock davon zu Gesicht bekam, deshalb können wir ihr Vaterland noch nicht mit Bestimmtheit angeben. Diese Rebsorte zeichnet sich durch tief eingeschnittene fünflappige lichtgrüne Blätter, schwachen Holzwuchs, und große Fruchtbarkeit in gelbgrünen mittelgroßen länglichen Trauben aus, und erfordert besonders Zapfenschnitt zu ihrem Gedeihen, auch darf der Dünger nicht fehlen, wenn er nicht auffallend im Holze zurückkommen soll. Der Wein davon ist zart und gut, allein er entbehrt das den edlen Weinen gehörende und beliebte Bouquet, weßhalb er bei uns immer in eine untergeordnete Kategorie zu bringen seyn wird. Dieß mag auch der Grund seyn, warum er bei uns bis jetzt keine größere und allgemeinere Verbreitung gewonnen hat, mit Ausnahme, daß er in einigen benachbarten Weinbergen noch anzutreffen ist. Zudem gedeiht er nicht allenthalben, namentlich der Kalkboden scheint ihm nicht zusagen zu wollen, denn in Nußloch war eine Anlage damit bepflanzt, die nie gedeihliche Früchte bringen wollte, und als sogar das günstige Jahr 1834 diese Trauben nicht zu ihrer Vollkommenheit brachte, so ließ der Eigenthümer den Weinberg aushauen, und mit anderem Rebsatze bepflanzen. Er scheint überhaupt nur ein sehr günstiges Klima zu wollen, denn ich sahe ihn in Wisell, an der Gränze von Croatien, wohin er von

*) Die Wein- und Tafeltrauben v. Babo und Metzger Seite 187.

Heidelberg kam, als eine delikate süße Traube, und kostete den Wein davon, der sehr feurig war, dagegen traf ich ihn in Stein in Steyermark in weniger günstiger Gegend auf vulkanischem Boden, wo er sich höchst fruchtbar zeigte, aber einen Wein lieferte, dem jede feine Blume fehlte, weßhalb er auch zu Mischungen sich am Besten eignen mag.

§. 330. Da die Erziehungs- und Behandlungsart der Weinberge von Neuenheim ganz derjenigen von der nahegelegenen Heidelberger gleich ist, und überhaupt die Neuenheimer Weingärtner einen großen Theil der Heidelberger Weinberge im Baue haben, so will ich diesen Gegenstand nicht weiter berühren, und auf die nächstfolgende detaillirte Beschreibung des Weinbaues von Heidelberg verweisen.

Heidelberg

§. 331. hat nur 2 bedeutende Weinlagen. Die eine ziehet sich gegenüber der Stadt längs dem Neckarufer hin, in südlicher Exposition mit etwas Neigung gegen Westen mit Abdachungen von 15 bis 20 und 30 Graden, und steigt vom Neckarspiegel bis zu 300 und 400 Fuß Höhe, auf welche unmittelbar der Wald anstößt, der den Heiligenberg deckt. Dieses Gebiet, das natürlich aus vielen Einzeltheilen besteht, und mit vielen Garten-, Land- und Lusthäusern, so wie mit mehreren einzelnen vollständigen Wohnungen geschmückt ist, wird durch eine Menge, die verschiedenen Gebietstheile schief hinlaufende Stützmauern, an welche meistens Dachlauben angelehnt sind, durchschnitten, so daß das ganze Gelände, zur Winter- oder Frühlingszeit, wo die Reben nicht belaubt sind, einen ganz eigenthümlichen Prospect darbietet, den man nirgends in der Art antrifft, mit Ausnahme zu Klingenberg am Main, wo ähnliche Verhältnisse statt finden. Denn hier ist nicht, wie in vielen anderen Bergen eine re-

gelmäßige den Berg gerade ablaufende Begränzung des Besitzthumes, das dann in geregelte Abtheilungen mit horizontalen oder schiefen Mauern gebracht ist, sondern der Besitzer eines solchen Rebstückes reicht oft mehr als 10 Fuß mit einer oder der anderen Terasse in das Eigenthum des Nachbars, und oft sind die Gränzen nur durch lange den Berg herablaufende Steinhaufen angegeben, die bei der ersten Urbarmachung dahin angehäuft wurden, nachdem man die größeren Steine zu Terassenmauern verwendet hatte. Diese Steinhäufen, die man hier Steinmaden nennt, sind meist gemeinschaftlich und werdeßhalb auf beiden Seiten mit Reben überzogen, die man Rutschlauben nennt.

§. 332. Fig. 23 gibt ein nach der Natur aufgenommenes Bild einer solchen Weinbergspartie, an welche oben der Wald anstößt. aaaa sind die herablaufende Steinmaden, welche meist mit Rutschlauben gedeckt sind, die dieselbe Construction wie die Dachlauben haben, nur mit dem Unterschiede, daß die Stützpfähle nur 2 bis 2$^{1}/_{2}$ über die Steine herausragen, auf welche das übrige Holzwerk gelegt ist, das dann mit den Reben bis zur Hälfte des Steinmadens überzogen ist, während der Nachbar die andere Hälfte überziehet. bbbb sind die schräg laufende Stützmauern, zwischen welchen die Kammern in verschiedenen Richtungen ziehen, wie das Bild deutlich zeigt.

§. 333. Dieses ganze Weingebiet auf der rechten Neckarseite hat 3 Benennungen, nämlich von Neuenheim bis zur Brücke liegen die Weinberge im rothen Bühl, wovon die meisten Weinberge noch in das Gebiet von Neuenheim gehören, allein fast sämmtlich im Besitze von Heidelbergern sind, daher ich sie auch hier zu Heidelberg rechne. Von der Brücke bis zur Hirschgasse liegen die Weinberge im Odel, und von der Hirschgasse bis zum Haarlaß im Lobenfeld.

§. 334. Im leztren Gebiete zeichnet sich ein Weingut von 4 Morgen Größe, der Frau Ries von Frankfurt gehörend, durch seine vortreffliche Anlagen und prächtigen Bauwerke, besonders aus, die unter der genialen Leitung des Hrn. Oberforstrathes von Racknitz aus einer fast verödeten Fels- und Waldparthie geschaffen wurden.

Das Ganze bildet von unten bis oben hinauf einen Kegel, der in 6 horizontale Terassen abgetheilt ist, die eine Abdachung von 20 bis 25 Grad haben. Alle sind mit edlen Rebsorten und nach den neueren Erziehungsarten angelegt, nämlich die 2 oberen Terassen haben Rießlinge nach Doppelrahmenerziehung, die dritte hat Traminer mit Doppelrahmen, die vierte Rießling und Traminer auf Bokschnitt, die fünfte Burgunder mit Doppelrahmen, und die sechste, die größte, Rießling auf Bokschnitt erzogen. Der Fuß des Kegels ist mit schönen Gartenanlagen geschmückt, welche sich an das brillante Wohngebäude anschließen.

§. 335. Den Schluß dieses Heidelberger Weingebietes macht eine schöne Rebbesitzung von 6 Morgen Flächengehalt beim Stift Neuburg, Hrn. Rath Schlosser daselbst gehörend. Dieselbe liegt etwa 100 Fuß über dem Neckarspiegel, ist meist südlich exponirt, und hat eine flach muldenförmige Einbuchtung, das ganze bildet ein Paralellogramm, und ist in 5 Terassen (hier Schläge genannt) abgetheilt, wovon einige bis 30 Grad Abdachung, und wieder andere weit weniger haben.

Sämmtliche Terassen sind mit schwarzen Burgundern, unter welchen sich Stellen mit blauen Sylvaner und Möhrchen, als Varietät des blauen Burgunders, befinden: dann mit Rießlingen, und ein großer Theil, nämlich die ältern, mit gemischtem Rebsatze angelegt, und auf Doppelrahmen erzogen. Die unterste ziemlich hohe Terassenmauer ist mit einer bedeutenden Dachlaube geziert, in welcher vielerlei Rebsorten sich befinden.

§. 336. Wir wollen nun das rechte Neckarufer verlassen, und die Parthien der linken Seite etwas näher kennen lernen, die eine von dem Strombette verschiedene Richtung haben.

§. 347. Vorerst ist zu bemerken, daß am Fuße des Schloßberges auf westlicher Exposition einige Weinberge sich befinden, die durch Hrn. Garteninspector Metzger mit frühreifenden Rebsorten, namentlich mit Ortliebern und Gutedeln angelegt sind, und mitunter schon recht guten Wein geliefert haben. Derselbe hat auch sehr sinn-

weich in dem landwirthschaftlichen Garten die meisten der in Deutschland üblichen Erziehungsarten mit den dazu gehörenden Rebsorten in natürlichen Verhältnissen dargestellt, so daß sie demjenigen, der diese Erziehungsarten noch nicht gesehen hat, ein ziemlich getreues Bild der Wirklichkeit geben.

§. 338. Nach diesem beginnt wieder der Weinbau am Fuße des Geisberges, und zieht sich in südlicher Richtung paralell der Straße bis nach Rohrbach, so daß er eine ziemlich fortlaufende Kette bildet, die aber so, wie schon früher berührt wurde, in lauter schieflaufenden Terassen, die durch Steinmaden begränzt sind, mehrere hundert Fuß den Berg ansteigen, und immer den Wald oben zur Gränze haben, wo viele Weinbergseigenthümer anstoßende Kastanienwäldchen besitzen, die sie außer den Kastanien meist zu Weinbergsholz benutzen.

§. 339. Der bedeutendste Theil dieser auf eine halbe Stunde sich ausdehnende Weinlage, deren allgemeine Exposition westlich ist, und die abwechselnd eine Abdachung von 20 bis 30 Grad hat, ist der Geisberg und die vordere und hintere Steig, welche letztere sich in ein kleines Seitenthal ziehet, und wo vortrefflicher Wein wächst, indem sich hier ein kleiner Thalkessel bildet, wohin die schädlichen Winde nicht streichen können. An diese schließen sich fortlaufend der Hasenbühl, der Eisenkrein, der Kissel und die hohe Gasse, welche aber minder bedeutend und gut sind.

§. 340. Die beiden erst genannten Lagen, die auch näher an der Stadt sind, haben meist wohlhabende Besitzer; was man schon in der Form, an guter Haltung und an den zerstreut umherliegenden Weinbergshäuschen erkennt, von welchen man eine herrliche Aussicht in das Rheinthal hat, und unter welchen sich das in elegantem Style erbauete Landhaus des Hrn. Landfried besonders auszeichnet.

§. 341. In einiger Entfernung an der Steig liegt ebenfalls ein Weinbergshäuschen mit vortrefflicher Fernsicht, das dadurch einige historische Bedeutung erhalten hat, daß in dasselbe die Bretter benutzt wurden, auf welchen der unglückliche Sand durch Enthauptung sein

Leben verlor. (Der frühern Besitzer war nämlich Scharfrichter Wiedmann, welcher Sand enthaupten mußte.)

§. 342. In dieser, wie auch in jenseitiger Lage ist leider noch die Kammererziehung die vorherrschende, obgleich schon früher Metzger und andere erleuchtete Männer durch Gründe und thatsächliche Beispiele die Eigenthümer eines besseren zu belehren suchten, es half bisher wenig, und nur einige haben in neuerer Zeit bei erneueten Anrotzungen die Doppelrahmenerziehung (siehe Fig. 34.*) angenommen, wodurch dem Boden Luft und Sonne gegeben und natürlich besseres Produkt erhalten wird; allein der Glaube an die große Ertragsfähigkeit der Kammern hat sogar schon welche bestimmt, ihre Rahmenweinberge wieder in Kammern umzuwandeln, trotz der Ueberzeugung eines schlechteren Produktes und beschwerlicher Bebauung.

§. 343. Die Dachlauben in ihren verschiedenen Abstufungen sind auf der ganzen Gemarkung ziemlich verbreitet, so wie eine andere Art, die man Kutschen oder Scheuerlauben nennt, und worauf ich später zurückkommen werde.

§. 344. Zu bemerken ist noch, daß in der Ebene gegen Mannheim und Schwetzingen hin, noch viele Weingärten angelegt sind, die wohl vielen aber geringen Wein geben, in diesen trifft man die Dach- und Kutschenlauben häufig, so daß man glaubt, den Weinbau in Oberitalien bei Mailand vor sich zu haben. Ferner trifft man da auch viele Doppelrahmen und Kammern.

Wir wollen nun zur speziellen Beleuchtung sämmtlicher hiesigen Weinbauverhältnisse übergehen.

§. 345. Der Bauboden sämmtlicher Weingebiete ist Sandboden, mit Ausnahme einiger wenigen Stellen, wo Löß aufgelagert ist.

§. 346. Das Unterlager ist fast allenthalben der ältere Sandstein, der unmittelbar auf dem Granit aufgelagert ist, was man am

*) Eigentlich bedarf es nur alle 2 Stöcke eines Stiffels.

Deutlichsten in dem tiefen Graben auf dem Schloße, und auf dem Gang nach dem Wolfsbrunnen beobachten kann.

§. 347. Das Rotten geschieht in der Regel gleich nach dem Aushauen eines alten Weinberges und zwar 2 bis 2½ Fuß tief, wobei die sich ergebenden Steine, die man nicht zu Mauerwerk benutzen kann, auf große lange, den Berg herablaufende Haufen, hier Maden genannt, gebracht werden, die dann später mit Dachlauben überzogen werden. Manche versenken auch die Steine in die Rottgräben, um dadurch den Boden mehr in die Höhe zu bringen, oder auch um den Wurzeln der Reben ein stärkeres Umsichgreifen zu gestatten. In neuerer Zeit läßt man auch den Boden nach dem Aushauen einige Jahre ruhen, und bepflanzt ihn mit Futterkräutern oder Kartoffeln.

§. 348. Die Anpflanzung geschieht im April und Mai mehrentheils mit Blindreben, die aus einem benachbarten Weinberge genommen werden, daher der gemischte Rebsatz sich fortpflanzt, mit Ausnahme einiger Anlagen neuerer Zeit, die blos edle Rebsorten enthalten.

§. 349. Die Blindreben werden in der Regel vom alten Holze abgerissen, so daß sie unten einen kleinen Bart haben, man nennt sie Abrißrebe, im Gegensatze zu denjenigen, die aus einer Rebe geschnitten werden, und keinen Bart haben, diese nennt man Glaichreben oder Spitzreben. Die zur Anpflanzung bestimmten Reben von 12 bis 13 Zoll Länge werden in kleine Bündel gebunden und horizontal in Boden gelegt, wo sie so lange liegen bleiben, bis sie stark ausgetrieben haben; sind dann die Triebe bei der Einpflanzung zu lange, so werden sie mit dem Nagel bis auf ein Aug abgezwickt.

Es werden 2 Blindreben in eine Grube gesetzt, wovon die eine, wenn beide gewachsen sind, nach zwei Jahren weggeschnitten wird.

§. 350. Das Setzen wird in Gruben bewerkstelliget, die theils mit der Haue, theils mit dem Spaten gemacht werden. Er-

stere werden der Länge nach ausgehauen, letztere bilden ein viereckiges Loch, das die Tiefe der Rebe hat.

§. 351. Die Anlage eines jungen Rebfeldes wird folgendermaßen eingetheilt, wozu Fig. 23 die beste Verständigung giebt.

Es werden nämlich 2 bis 3 oder 4 Linien aaaa oder Zeilen je in einer Entfernung von $3^1/_2$ Fuß angelegt. Auf diese folgt ein Graspfad von 4 bis 5 Fuß Breite, und dann werden wieder solche Linien angelegt, und darauf ein Graspfad und so fort. Diese Anlagen nennt man 2 3 und 4klaftrige Schemel. Ein solcher Schemel, wenn er lang ausläuft, wird aber einigemal durchbrochen, und in mehrere Theile getheilt, die man dann Kehr nennt. In den Linien werden die Reben ebenfalls auf 3 und $3\frac{1}{2}$ Fuß Entfernung gepflanzt, diese Zeilen nennt man Rahmen, die Zwischengassen werden Klafter genannt. Zu einem Viertelmorgen braucht man 1000 bis 1100 Rebsätze.

§. 352. Im zweiten Jahre werden die jungen Reben auf 1 bis 2 Augen abgekürzt.

§. 353. Im dritten Jahre werden sie auf 2 Augen, manche starke auch auf 4 bis 5 Augen gestutzt, welche man dann einen Sperling nennt, während die ersteren, auf 2 Augen Zapfen genannt werden.

§. 354. Im vierten Jahre werden die schwächeren wieder auf einige Augen zurückgeworfen, die stärkeren dagegen so angeschnitten, daß auf jedem Satze 2 Ruthen von etwa 3 Fuß Höhe sich befinden, welche später die Schenkel bilden. Hier wird die Sache aber anders benannt, wie anderswo. Der Stock nämlich heißt Satz, die aus dem Stocke oder Satze ausgehende 2 Schenkel heißen Stöcke, und erst diese Stöcke, die sich auf den Kammern in mehrere Aeste theilen, tragen Schenkel, (nämlich diese Aeste.) Auf diese Schenkel werden dann erst die Schneid- oder Tragrebe von 10 Augen, und ein Zapfen (hier Zappen genannt) angeschnitten.

§. 355. Die Beholzung der Weinberge ist folgende:

Ist im vierten oder fünften Jahre das Rebfeld so herangewach-

sen, daß dasselbe mit Holz bezogen werden kann, dann wird zwischen jeden Satz 1 Stiffel von Eichenholz 5 Fuß lang und 2 bis 3 Zoll dick in den Boden geschlagen. bbbbb. Auf diese werden in die Kerben, die man hier Bart nennt, Truder von 16 Fuß Länge gelegt, (diese Truder sind von Eichenholz gerissen, und haben ¾ bis 1 Zoll Dicke im Quadrate.) bis die Zeile oder Rahme ausgelegt ist, cccc. Hierauf werden die Quertruder, die man Legtruder nennt, dddd aufgelegt, und mit Weidenbund befestiget, worauf dann später die Schenkel und Tragreben ausgebreitet und gehörig vertheilt werden. (Siehe Fig. 24.)

§. 356. Die Anlagekosten eines vierklaftrigen Kammerwingerts betragen per Morgen:

4000 Stiffel per 100 2 fl. 42 kr.	108 fl.
800 Truder zu 16 Fuß per 100 5 fl.	40 „
1000 Legtruder zu 11 Fuß per 100 3 fl. . . .	30 „
Fuhrlohn für das Holz, Arbeitslohn für Einschlagen der Stiffel und Weiden	20 „
	198 fl.

§. 357. Die Sommerbehandlung ist diese, daß vor dem Blühen die Stöcke und Schenkel von den Auswüchsen gereiniget werden. Nach dem Blühen werden die Graspfäde aufgebunden und durch Ausbrechen von etwas Laub den Stöcken Luft gemacht, wobei aber keine Oberzähne (hier Geitzen genannt) ausgebrochen werden. Ende August wird verhauen, d. h. die Reben werden gegipfelt, die Oberzähne ausgeschnitten, und überhaupt der Traube Luft gemacht, damit die Sonne eindringen kann, die aber selten den Boden erreicht.

§. 358. Unter diesen Verhältnissen wird der Boden selten trocken, er bleibt immer unter der undurchdringlichen Rebendecke feucht und kühl, und nährt so den Wuchs des Unkrautes, daher dieses nur schwer zu vertilgen ist, und oft gar leicht die Höhe der Kammern erreicht. Rechnet man dann noch die beständige Graspfäde hinzu,

die den Weingärtnern als Futterweiden dienen, so sieht man leicht, daß hier die Sonne nicht als agens beachtet wird, man beabsichtiget gleichsam den Boden feucht zu erhalten, damit man nur größere Trauben bekommt, um vielen Most machen zu können, um die Qualität bekümmert man sich in der Regel weniger.

§. 359. Die ganze Erziehung hat Aehnlichkeit mit der von Edenkoben, (siehe 1. Heft), dort hat man ebenfalls diese Kammern und die Graspfäde, nur mit einigen Modifikationen.

§. 360. Durchgeht man die Kammererziehung mit ihren Dachlauben der hiesigen Gegend, so wird man unwillkürlich an die südlichen Gegenden von Tyrol und Oberitalien erinnert, wo ebenfalls diese Graspfäde unterhalten werden, und wo man durch Beschattung des Bodens durch die Rebe selbst, so wie auch durch eine Decke von Rasen die Feuchtigkeit zu erhalten sucht, damit die allzugroße Hitze nicht schädlich einwirke, weßhalb auch daselbst die meisten Weinberge im Sommer, wie bei uns die Wiesen, gewässert werden. Es ist deßhalb nicht unwahrscheinlich, daß der erste Weinbau aus einem dieser südlichen Länder nach Heidelberg gebracht wurde, wo, trotz aller besseren Erkenntniß an anderen Weinorten, hier der alte Gebrauch beharrlich beibehalten blieb, und alle rationelle Belehrungen taube Ohren trafen, die darzuthun suchen, daß bei anderen klimatischen Verhältnissen auch andere Behandlung des Rebstockes eintreten müsse. Selbst die noch so häufige Anpflanzung südlicher Trauben, wie Trollinger, Välteliner und Muskateller deuten auf obige Vermuthung hin.

§. 361. Der dominirende Rebsatz ist übrigens hier auch der Elbling, dem aber überall der Ortlieber, Sylvaner und Välteliner beigemischt sind, auch trifft man vielfach Gutedel, Heinsch, Traminer und Rießling, besonders in neueren Anlagen, an, so wie den Trollinger, den man hier schwarzen Gutedel nennt, der aber meist an den Dachlauben mit dem Välteliner wechselt.

§. 362. Es wird hier nicht am unrechten Orte seyn, über den Ortlieber, (hier Knackerling genannt) einiges zu sagen, da diese

Rebsorte nicht überall bekannt und verbreitet ist. Diese Rebsorte, die mit dem weißen Burgunder in Form und Tragbarkeit viele Aehnlichkeit hat, wurde schon im vorigen Jahrhundert durch einen Weingärtner in Reichenweiher Namens Ortlieb angerühmt und verkauft.

Die damaligen Lobpreisungen dieser Traube veranlaßten auch, daß unter der Regierung des höchstseeligen Großherzogs Karl Friedrich dieselbe sich in der Gegend von Bühl bis nach Offenburg unter dem Namen der Elsässer stark verbreitete. Später kam sie auch nach Heidelberg, wo sie manche Verehrer fand, die sie zu verbreiten und empfehlen suchten, weßhalb sie auch in der Umgegend die Heidelberger genannt wurde. Die früheintretende Fruchtbarkeit dieser Rebsorte bahnte ihr bald den Weg zu vielen Rebanlagen, allein die Eigenschaft derselben, daß sie meistens nach erlangter Reife schnell in Fäulniß übergehet, so daß in Zeit von acht Tagen auch nichts mehr am Stocke ist, weßhalb sie als frühreifende Traube zu wenig ins Faß brachte, indem sie meist verschwunden ist, wenn andere Trauben geherbstet werden, hat ihr nach Verlauf mehrerer Jahre den Credit genommen, so daß nicht allein einzelne Stöcke, sondern ganze Weinberge wieder ausgehauen wurden*), In späterer Zeit hat man indessen die richtige Behandlung dieser Rebsorte besser kennen gelernt, und bauet bis jetzt noch in Weinheim, Schrießheim und Neuenheim ganze Weinberge davon mit Glück fort, indem man sie zweimal auslaubt, das erstemal wenn die Trauben halb ausgewachsen sind, und das zweitemal, wenn die Trauben weich werden. Hierdurch bringt man eine momentane Stockung und wahrscheinlich eine etwas spätere Reife hervor, wodurch sie sich bis zum allgemeinen Herbste ziemlich gesund erhalten, zumal da durch Entfernung der Blätter Luft und Sonne besser einwirken können. Wo dieser Vortheil nicht gehandhabt wird, sind sie bis zum Herbste meist verloren.

*) Es ist deßhalb sehr zu bewundern, daß sie am Untermain zwischen Klingenberg und Heubach unter dem Namen die Franzosen in neuerer Zeit wieder günstige Aufnahme gefunden hat.

§. 363. In Betreff des Auslaubens habe ich im Jahre 1836 eine Erfahrung gemacht, die vielleicht mehreren der Leser willkommen seyn mag. Ich hatte nämlich ein bedeutendes Stück Rießling auf Halbbokschnitt erzogen, das mit Trauben überschüttet war. Als die Trauben anfingen, durchscheinend und genießbar zu werden, kam ich auf die unglückliche Idee, dieselbe mehr als bisher der Sonne Preis zu geben. Ich ließ deßhalb, so weit die Trauben hiengen, alle Blätter wegbrechen, so daß dieselbe meist ganz frei hiengen, in der Absicht, daß die Sonne nun besser auf sie wirken könne. Wie erschrack ich aber, als ich nach Verlauf von 2 Tagen meinen Weinberg wieder besuchte, und denselben in so kränkelndem Zustande fand, daß ich fast an einer unglücklichen Erndte verzweifelte. Alle Trauben hiengen so welk da, daß man ihnen auf den ersten Blick ansah, daß sie krank seyen. Dieser Zustand dauerte etwa 8 Tage, und ich fürchtete wirklich das Schlimmste, nämlich Verlust der ganzen Erndte, als nach dieser Zeit sich die Trauben doch wieder etwas erfrischten, und nachher reif wurden. Ich ließ sie später nach der allgemeinen Lese 12 Tage hüten, und dann erst lesen, allein sie gaben mir trotz aller Mühe und Sorgfalt bei der Lese, doch nur einen gewöhnlichen Wein, dem die ihm sonst zukommende Blume fehlte; ich hatte mir deßhalb offenbaren Schaden zugefügt, dieß gab mir die Lehre, der Natur nicht zu vielen Zwang durch Künsteleien anzuthun.

§. 364. Die Dachlauben sind auf der Heidelberger Gemarkung am häufigsten verbreitet, zumal da viele Rutschlauben über die Steinmaden gezogen sind, die ganz die Organisation der Dachlauben haben. Da sie in Handschuchsheim schon näher beschrieben sind, so will ich deren nähere Bezeichnung unterlassen, und will nur noch auf die Kutschen oder Scheuerlauben aufmerksam machen, die man mehrfach in den flachen Weinbergen als Eingänge antrifft. Fig. 25 giebt ein so deutliches Bild, daß alle weitere Erklärung unnütz wäre.

Die Dachlauben haben in der Regel 25 bis 30 Grad Abdachung, die Scheuerlauben sind aber im rechten Winkel angelegt.

§. 365. Eine Nebenbenutzung trifft man hier in den Weinbergen sehr häufig an, nämlich die Anpflanzung von Stachelbeeren und Johannisbeeren und zwar in großer Menge an manchen Stellen. Früher hatte man auch hier so wie an der ganzen Bergstraße bis unter Weinheim eine Menge Mandelbäume in den Weinbergen, die zur Zeit der Blüthe der Landschaft ein eigenes freundliches Frühlingsansehen gaben. Allein seit einem Jahrzehnt hat sich dieser Schmuck meistens verloren, da einige kalte Winter die meisten Bäume zerstörten, und man sich auch überzeugte, daß deren Pflanzung keine besondere Vortheile brachte.

§. 366. Das Quetschen der Trauben wird hier im Censter vorgenommen, dieß ist nämlich ein Tretzuber mit durchlöchertem Boden und einem Thürchen in demselben, durch welches man die zertretene Trauben in den untenstehenden Zuber fallen läßt. Bei gutem Wetter werden darin die Trauben mit bloßen Füßen zertreten, bei kaltem werden sie mit Stämpfeln zerstoßen.

§. 367. Der Ertrag eines Viertel Kammerwingerts wird in guten Jahrgängen von 700 bis 1000 Maas vorgenommen.

§. 368. Der Werth eines Viertel Weinberges ist durchschnittlich zu 200 fl. anzunehmen.

§. 369. Die Entfernung der Endzeilen ist zu 6 Zollen vom Gränzsteine angenommen.

§. 370. Der Bodenbau wird in der Regel dreimal vorgenommen, nämlich im März, wenn die Reben geschnitten und abgelesen sind, wird mit einer breiten Haue geschärft, d. h. der Boden wird mit der Haue aufgekratzt, damit das Unkraut vertilgt werde. Im Mai wird dann gehackt, theils mit Karst, theils mit der Feldhaue, und um Jacobi bis Ende August wird gerührt, d. h. mit der breiten Haue ebenfalls der Boden aufgekratzt. Bevor es einwintert lassen auch Viele im Weinberge fürcheln, was aber meist nur dann gethan wird, wenn der Boden zu grasig wird, oder wenn er gedüngt werden soll. Bei diesem Fürcheln wird der Boden gegen den Stock angezogen, wodurch sich in der Gasse eine Furche

bildet, daher die Benennung, Fürcheln in diese wird dann auch der Dünger gebracht, der hier nicht zu regelmäßigen Zeiten, wie im Rheingau, sondern nur nach Bedürfniß gegeben wird.

§. 371. Wer je Gelegenheit hätte, die Arbeiter in ihrer Thätigkeit zu beobachten, wie sie sich mit Mühe und Anstrengung auf den Knieen unter diesem Holzgitter fortbewegen, und in tiefgebückter Stellung arbeiten müssen, was man bei Fig. 24 genugsam sehen kann, der kann nicht wohl begreifen, wie die Menschen sich solche Gewohnheitsfesseln auflegen können, die sogar nachtheilig auf ihren Organismus wirken, indem die meisten alten Weingärtner ganz gekrümmte Rücken haben. Mit welcher Leichtigkeit kann dagegen in den offenen Rahmen der Arbeiter sein Geschäft verrichten, und weit besser und schneller arbeiten; allein die Gewohnheit hält den Sinn lebendig für diese Mühseligkeiten und viele der alten Weingärtner bleiben mit ganzer Seele ihrer alten Fahne getreu, und geben sich mit aller Ruhe diesen Beschwerlichkeiten hin.

§. 372. Die Weinbergsarbeiten werden hier nicht im Accorde, sondern meist im Tagelohn versehen, wobei dem Arbeiter die Benutzung der Graspfäde für sein Vieh, so wie die Laubspitzen, welche theils grün theils dürre mit etwas Mais dem Viehe gegeben werden, als Zubuße gelten.

§. 373. Der Tagelohn eines Weingärtners ist 36 und 40 kr. nebst 1 Maas Bier ohne weitere Kost. Früher bekamen die Rebleute von den Rebbesitzern in Heidelberg meistens 48 kr. bis 1 fl., was sich aber jetzt reducirt hat. Mit der Kost wird hier kein Arbeiter gedungen, da dieß mit den Verhältnissen der Stadtbewohner sich nicht vereinbaret.

Rohrbach.

§. 374. Die Weinberge von Rohrbach schließen sich dicht an die von Heidelberg an, und beginnen mit dem Mühlenberg, der nahe hinter dem Dorfe ziemlich steil aufsteigt, und in viele Terassen abgetheilt ist, die durch viele den Berg herablaufende Steinmaden begränzt werden.

§. 375. Der Boden ist hier ebenfalls Sandboden, und es wiederholen sich hier genau alle die Weinbauverhältnisse wie zu Heidelberg. Es sind hier ebenfalls die Kammern, die Rutschlauben über die Steinmaden, und an den Terassenmauern die Dachlauben, an denen die Rebsorten meist aus Gänsfüßern und Trollingern bestehen, während die Kammern meist nur mit Elblingen besetzt sind.

§. 376. Gegenüber diesem Mühlenberge liegt der Geisberg, der durch eine tiefe Schlucht nur von ersterem getrennt ist; beide, so wie noch einige folgende sind Ausläufer des tiefer zurückliegenden Königstuhles.

§. 377. Auf der Höhe des Gaisberges etwa 300 Fuß über der Thalfläche, sind vor etwa 10 bis 12 Jahren eine Parthie Weinberge angelegt worden, die aber, vermöge des Mangels an Abdachung, so wie, weil sie schon zu hoch liegen, nicht den früher gehegten Erwartungen entsprochen haben, was auch die schon früher in ziemlich gleicher Höhe angelegten Weinberge in dem Ebertsrott und Zopfhut bewiesen haben.

§. 378. Längs dem Fuße des Königsstuhles in der Richtung gegen Leimen treten noch einige Hügel vor, die theils aus Sandstein, theils aus aufgelagertem Flötz- oder Muschelkalk bestehen. Es beginnt hier nämlich ein Kalkflötz, das bis Nußloch in abgerissenen Parthieen auf einzelnen Vorsprüngen des Sandsteingebirges aufgelagert ist, was man unten an der Staig sehr schön erkennen kann, wo die Auflagerung auf dem Unterlager sitzend zu Tage stehet, was für den Geognosten höchst interessant ist. (Dieselbe Auflagerung

sieht man auch noch bei Reilsheim an dem Wege nach Schatthausen die Staig genannt. Diese sind die zwei einzigen mir bekannten Punkte dieses Vorkommens.)

§. 379. Diese Vorhügel sind nun meistens mit Reben bepflanzt, und werden mit Graubrunnen, Staig, Maffenberg und Mönchberg bezeichnet; letzterer als eine der besten Lagen ist meist mit Quadlern (gelbem Heinsch) bepflanzt. Diese Gegend, die sich dem Orte Leimen nähert, hat als Spätjahrsunkraut in den Weinbergen viele Judenkirschen (physalis alkekengi).

Leimen.

§. 380. Mit Rohrbach schließt sich so ziemlich der Kammerbau der von Weinheim bis hierher fast ununterbrochen dominirt. In der Gemarkung von Leimen beginnt der offene Rahmenbau, mit Weglassung der Dachlauben, der aber auch anderthalb Stunden davon bei Wiesloch wieder ausgehet, nnd sich weiter hinauf gegen das Kraichgau und den Bruhrhein in die Pfahlerziehung umwandelt.

§. 381. Zwar hat man in Leimen vor nicht geraumer Zeit noch einen Ueberfluß von Stiffeln — zwischen jeden Stock einen Stiffel — so wie auch noch viele Legtruder — über 2 Stöcke ein Legtruder — gehabt, allein der später eingetretene Holzmangel hat die Ansichten der Menschen geläutert, und somit die Weinberge von unnöthigem Holze gelichtet, so daß jetzt meist sich die einfache offene Rahmenerziehung herausstellet, die aber noch die alte Einrichtung von Schemeln haben, welche immer durch ein Legtruder abgeschlossen sind, so daß man nie ganz ungestört einen Weinberg durchschreiten kann, sondern immer zu schlupfen genöthiget ist. Frägt man die Leute, weßhalb diese Quertruder noch da liegen, so weiß Niemand zu sagen warum. Höchstens hört man eine Aeußerung, daß diese

die Rahmen zusammenhalten. Allein schon vor 20 Jahren eiferte ich gegen diesen Mißbrauch, viele wurden inzwischen entfernt, und noch sahe ich nicht eine einzige Rahme ohne diese Legtruder umfallen. Abgerechnet daß hierbei unnöthiges Holz in der Luft zerstört wird; so ist dieses ein großes Hinderniß im Bodenbau, im Düngereintragen, und bei der Lese, wo deßhalb manche Truder mehr zerbrochen wird, weil die freie Communication gestört ist; allein alles dieses sehen die Leute vor Augen, empfinden das Nachtheilige nur zu oft, und doch bleiben sie meistens liegen, bis sie zerbrechen oder verfaulen, dann erst kommen sie weg, und werden nicht mehr ersetzt. Oft schon habe ich mich geäußert, diese Legtruder würden im Ofen mehr Nutzen bringen, als in den Weinbergen, aber es ist so in der Welt, der Mensch schreitet nur zu schwer voran in der Erkenntniß eines Besseren.

§. 382. Da die Weinbauverhältnisse denen von Rohrbach so ziemlich gleich sind, so will ich nur folgendes bemerken:

1. liegen sie auf einem bedeutenden Bergvorsprunge, der stellenweise eine ziemlich hohe Auflagerung von Löß hat, der auf Kalk aufgelagert ist, aus welchem dieser Bergrücken bestehet.
2. sind die Weinberge mit einer Menge Bäume, besonders Kirschbäumen wie zu Handschuchsheim ꝛc. besetzt, wodurch natürlich der Weinbau und Weinertrag sehr in Hintergrund gestellt wird.
3. sind hier noch eine Menge Leibgedingwingert, wie sie bei Handschuchsheim schon beschrieben worden sind. Diese Verhältnisse hindern ohnehin einen besseren Aufschwung, weßhalb auch hier wenige Weinanlagen gemacht werden, wodurch eine Verbesserung des Rebsatzes herbeigeführt werden könnte, und so bleibt es meist beim Alten.

Nußloch

§. 383. hat zwei ältere Weinlagen mit nur schwachen Abdachungsverhältnissen, die eine, welche Steinacker genannt wird, ist unterhalb Nußloch gegen Leimen zu, und die andere oberhalb Nußloch am Fuße der Steinbrüche, die Neuberg genannt wird.

In diesen walten dieselben Mißverhältnisse ob, wie sie oben bei Leimen berührt worden sind, und sie sind ganz mit Kirschbäumen gespickt, so daß man in der Ferne hier keine Weinberge vermuthen, sondern nur ein Baumfeld erkennen wird.

§. 384. Dagegen hat Nußloch mit großen Opfern, und ungeheuren Anstrengungen in neuerer Zeit 3 Vorberge, die früher mit waldigem Gestrüppe bewachsen waren, in Weinberge umgeschaffen, und dieselben blos mit edlem Rebsatze bepflanzt, so daß sie nicht allein eine Zierde der Gegend, sondern auch der Stolz der Einwohnerschaft sind, die mit großen Anstrengungen den Boden urbar, und zum Rebbau tauglich gemacht hat.

§. 385. Diese drei Weingebiete sind zum Andenken an das regierende Fürstenhaus mit den Namen Ludwigsberg, Leopoldsberg und Wilhelmsberg bezeichnet. Die beiden erstgenannten wurden im Jahre 1826 und 1827 noch unter der Regierung des höchstseeligen Großherzog Ludwig, durch die Fürsorge des zu frühe verstorbenen Bürgermeisters Geierhaas zu Eigenthum versteigert, und von den Nußlocher Einwohnern mit großer Kraftanstrengung urbar gemacht, und Weinberge angelegt.

§. 386. Der dem Orte zunächstgelegene Ludwigsberg hat eine nördliche Exposition mit 20 bis 25 Grad Abdachung, welche früher zu Kalksteinbrüchen benutzt ward, nunmehr aber mit schwarzen Burgundern bepflanzt ist, aus welchen schon recht gute Weine gewonnen wurden. Der übrige Theil des Berges ist mit Rießlingen und Traminern bepflanzt, mit Ausnahme eines Rebstückes von einigen Mor-

gen Flächengehalt, das mit gemischtem Rebsatze, namentlich mit Sylvaner, Rulandern, Välteliner rc. besetzt ist. Dieses Rebstück, das gerade an der Kuppe des Berges liegt, wurde in früherer Zeit von Naturfreunden unter dem Namen, der Stutz häufig besucht, weil man hier eine der schönsten Fernsichten der Bergstraße genießt, die bis zum Taunusgebirge und der ganzen Vogesenkette reicht. Später wurde nach Urbarmachung dieser Stelle von dem jetzigen Eigenthümer Schaffner Hofmeister von Heidelberg ein Häuschen hingestellt, das man in weiter Ferne sieht, und die ganze schöne Anlage mit dem Namen Heinrichslust belegt.

§. 387. Der zweite, der Leopoldsberg ist ebenfalls mit Rießlingen, Traminer und etwas Burgunder angelegt

§. 388. Der dritte, der Wilhelmsberg, der im Jahre 1830 angelegt wurde, ist blos mit Rießlingen und Traminern bepflanzt. Alle drei sind auf niedere einfache Rahmenerziehung behandelt.

Wiesloch,

§. 389. das sich dicht an das Weingebiet von Nußloch anschließt, hat mit seinen 300 Morgen Weinbergen ziemlich ausgedehnten Weinbau, und zwar mit verschiedenenen Expositionen, die von den östlichen bis zu den nördlichen übergehen.

§. 390. Seine vorzüglichen Weinlagen heißen: die Bürk, die Bohn, der Spitzeberg, der lange Berg, das Bindeloch, die Leberwurst und die untere und mittlere Hässel geringere Lagen nennen sich Bergwäldchen, Keitelberg, Hölle, Altwiesloch rc.

§. 391. Die Bürk, welche dicht hinter der Stadt beginnt, so wie die anstoßende Bohn bilden einen in gerader Linie von Osten

nach Westen hinziehenden Bergabhang von etwa 100 Fuß Höhe, und 10 bis 20 Grad Abdachung. Der Boden der Burk und eines Theiles der Bohn bestehet aus Keupermergel und Keupersandstein, auf welchem an der Hälfte der Bohn ein Gerölle aus verschiedenartigen fremden Gesteinen aufgelagert ist, das eine Menge Bohnerz enthält, welches weniger aus runden, sondern meist aus flachen schwarzglänzenden Stücken, die selten die Größe einer Nuß übersteigen, bestehet. (Sollte wohl das Wort Bohn von diesem Bohnerze abstammen?) Außer den verschiedenartigen Gebilden dieses Gerölles kommt auch noch eine Menge Belemniten (Teufelsfinger) vor, die aber sonderbar alle gespalten sind, während sie doch sonst meist überall nur in runder Form angetroffen werden. Der Spitzeberg, der lange Berg, das Bindeloch und alle übrige obengenannte Lagen haben Keupermergel, und etwas Keupersandstein auf der Höhe zu ihrem Boden, und sämmtliche sind nicht über 150 Fuß über der Thalfläche erhaben. Die Expositionen des langen Berges sind südlich, des Spitzeberges südwestlich, und die des Bindeloch sind westlich. Die Hässel, welche in die untere, mittlere und obere Hässel eingetheilt ist, hat sehr thonhaltigen Kalkboden und zum Unterlager dasselbe Kalkflöß, das oberhalb Rohrbach beginnt, und sich bis Wiesloch auf dem Sandsteingebilde ausdehnt, von wo aus es sich fast ununterbrochen über Sinsheim und Mosbach über den Taubergrund an die Maingegend nach Franken hinzieht. Die Abdachung dieser Hässel ist nur etwa 10 Grad, die Exposition südlich.

§. 392. Der Weinbau von Wiesloch ist eigentlich in 2 Perioden abzutheilen, in die ältere bis zum Jahr 1812, und in die Neuere.

§. 393. Vor dem Jahre 1812 bauete man hier lediglich Elblinge, Quadler (gelber Heinsch) und Römer*). Für andere Reb-

*) Da diese Rebsorte ausser hier selten vorkommt, so will ich sie etwas näher bezeichnen. Der Römer ist eine spätreifende, nicht ästige sondern mehr walzenförmige mittelgroße Traube mit etwas länglichen blauduftigen (nicht schwarzen) Beeren, die nur

sorten hatte man den Glauben, daß sie hier nicht gedeihen würden. Man erzog dieselben auf hohen einfachen Rahmen, die wie bei Leimen und Nußloch in Schemel abgetheilt, und mit Quertruder theilweise überlegt waren. Auch hat man in früheren Zeiten selten neue Anlagen gemacht, indem man die abgehenden Stöcke immer wieder durch Einleger ersetzte. Machte man aber eine neue Anlage, so wurde der Boden nicht gerottet, sondern die Reben blos in den tief aufgehauenen Boden gepflanzt.

§. 394. Die neuere Periode beginnt vom Jahr 1812, wo Jacob Steidel, der öfter in Rheinbaiern Wein kaufte, die erste Rießlinganlage machte, und durch Rotten des Bodens mit gutem Beispiel voranging. Bald darauf folgten ihm Posthalter Greiff und Bürgermeister Koch, welcher letzterer ein Stück ödes Feld von 10 Morgen, das Köpfel genannt, mit ungeheuren Anstrengungen urbar machte, und mit Rießlingen und Traminern anlegte. Dieß Beispiel wirkte sehr wohlthätig auf unseren Weinbau. Ueberall wurden nun alte abgehende Weinberge ausgehauen, gerottet, und mit Rießlingen und Traminern bepflanzt. Die Wurzelreben dazu wurden sämmtlich in Großkarlebach bei Worms geholt, und damit die Weinberge bepflanzt. Später legte Koch selbst eine Rebschule an, so daß die Reben nicht mehr von jenseits geholt zu werden brauchten, wodurch diese Neupflanzungen immer mehr an Umfang gewannen, und ein großer Theil unserer Weinberge mit edlerem Rebsatze bepflanzt wurde. Nachdem Koch die Rebschule nicht mehr fortsetzen konnte, etablirte der Verfasser dieses Heftes eine umfangreiche Rebschule, deren jetziger Bestand nahe an 500,000 Reben ist, die als Blindreben eingelegt wurden, und aus welchen man nunmehr alle Sorten Weinbergs- und Tafeltrauben beziehen kann.

§. 395. Auch die Erziehungsart unserer Reben verbesserte sich.

---

bei völliger Reife gut zu speisen sind. Das Blatt ist fünflappig tief eingeschnitten, klein, lichtgrün, unten und oben glatt. Der Stock ist in der Regel wenig fruchtbar.

bei diesen neuen Rebanlagen, man läßt die alte Eintheilung von Schemeln weg, und bildet statt der hohen Rahmenerziehung die niedere Rahmenerziehung, wie sie im ersten Hefte unter No. 19 bis 20 bildlich dargestellt ist.

§. 396. Fig. 26 stellt dagegen vor, wie unsere alte Weinberge jetzt noch gehalten werden. Es werden nämlich 2 bis 3 Schenkel von 3 Fuß Höhe gezogen, auf welche eine Tragrebe von 10 Augen angeschnitten wird, welche dann in Halbbogen auf das Truder geheftet werden. Die Erziehung ist zwar einfach, und erfordert wenig Sommerbehandlung, da höchstens vor der Blüthe die unnöthigen Triebe weggebrochen und im August die Laubspitzen etwas eingekürzt werden, was meistens als Grünfutter benutzt wird. Dagegen ist aber das Nachtheilige, daß die jährigen Triebe auf beiden Seiten so herabhängen, daß sie eine grüne Decke über dem Boden bilden, wo Sonne und Luft wenig Zugang haben.

§. 397. Bei den neueren Anlagen mit niederer Rahmenerziehung ist dieser Uebelstand nicht, und es ist einer günstigen Traubenbildung wenig Hinderniß entgegengestellt, daher sie als eine der zweckmäßigeren Erziehungen zu betrachten ist. Auch ist der Holzaufwand nicht so stark, indem man nur etwa 120 bis 130 fl. für den Morgen braucht, um ihn gehörig ins Holz zu stellen, oder wie man es hier nennt, *aufzuschlagen*.

§. 398. In dem letzten Jahrzehnt bemühte sich besonders der Verfasser in seinen neuen Anlagen verschiedene verbesserte Erziehungsmethoden einzuführen, welche auch bereits vielfachen Anklang gefunden haben. Diese verbesserten Erziehungen sind für Rießling und Sylvaner der bekannte *Bokschnitt*, und für Traminer, Rulander, Burgunder und Krachgutedel die *zweischenkliche Halbbogen-Erziehung*, wie man sie im zweiten Hefte abgebildet findet.

§. 399. Die neuen Anlagen des Verfassers sind jedoch meistens auf *Halbbokschnitt* erzogen, eine Erziehung, die an geeigneten Stellen, besonders an sanften Abhängen, unstreitig die vortheihafteste aller Erziehungen ist, indem sie nicht allein alle Cautelen einer guten

Erziehung in sich vereiniget, sondern auch die mindest kostspielige und einfachste Erziehung ist, die man sich denken kann, und dabei den bestmöglichsten Wein, und in möglichster Quantität liefert; auch eignet sich sie sich nicht allein für Rießling, sondern auch für die übrigen Rebsorten gleichgut, wovon man sich hier augenscheinlich überzeugen kann, denn bereits jedes Jahr hängen die Traminer, Gutedel und Rulander eben so voll, wie die Rießlinge, was bei anderen Erziehungen selten so der Fall ist.

§. 400. Zur Anwendung dieser Erziehung wurde der Verfasser auf eine Art gebracht, die hier nicht unberührt bleiben soll.

Ich legte nämlich einen halben Morgen, der vorher gehörig planirt und gerottet war, mit Rießlingen an, um denselben auf Bokschnitt zu erziehen. Der Anwuchs im ersten Jahre war recht gut. Im zweiten Jahre, als die Reben fingerlang gewachsen waren, kam ein Frühlingsfrost, der mir fast alles zerstörte. Die Reben trieben wieder nach, allein so ungleich, daß ich sahe, daß die für den Bokschnitt so nöthige Kopfbildung gänzlich zerstört war.

Ich setzte nun meine Hoffnung auf das nächste Jahr. Die Reben wurden gehörig abgeworfen, und trieben ganz ordentlich an. Als die jungen Triebe etwa 1 Fuß lang waren, kam ein solches Hagelwetter, daß alle Triebe niedergeschlagen wurden, und der Weinberg aussah, wie wenn mit Pferden darin herumgetreten worden wäre. Nun war meine Hoffnung auf Kopfbildung total zu Richte. Die Reben trieben wieder, allein nur einzelne aber starke Triebe. Wollte ich künftiges Jahr diese Triebe abermal am Kopfe abwerfen, so fürchtete ich einen zu großen Saftverlust, und abermal keinen Ertrag. Ich schnitt deßhalb an den starken Stöcken etwa einen Zapfen und eine Tragrebe von 2 Fuß Länge an, blendete die Augen von vornen herein, bis auf die sechs hintern, bog die Reben in einen halben Bogen, steckte das vordere Ende 2 Zoll tief in den Boden, und gab diesem halben Bogen einen Pfahl. Diese Behandlung gelang vollkommen. Durch das Anschneiden bekamen die Stöcke einen ordentlichen Saftzug, mit der oberen Bildung verstärkt,

sich auch die Wurzelbildung, und durch das Umbiegen wurde der Stock genöthiget, hinten auszutreiben, so daß ich in diesem Jahre schon einen schönen Ertrag hatte, und ich im folgenden Jahr schon mehrere Zapfen am Boden anschneiden konnte, die mir dann einen Kopf bildeten.

§. 401. Dieses Verfahren beobachte ich nun seit 5 Jahren mit dem besten Erfolge, so daß ich jedes Jahr einen bedeutenden Ertrag hatte, ich schneide immer 3 Zapfen von 2 Augen, und eine bis auf 6 Augen geblendete Bogrebe an, wodurch ich die Vortheile des Bokschnittes beibehalte, durch die Bogrebe aber den Ertrag um etwa die Hälfte erhöhe, ohne die Qualität zu verringern, daher diese Erziehung auch den Namen Halbbokschnitt erhalten hat*).

§. 402. Fig. 27 giebt die Ansicht eines Frühlingsstockes, und Fig. 28 ist die Ansicht eines Sommerstockes, woran man die Einfachheit der Erziehung erkennen kann, und wo man sieht, daß die Reben alle Luftzutritt haben, indem die jüngeren Triebe nur einmal oben gebunden, und etwa 6 bis 10 Zoll über dem Pfahl abgeschnitten werden; es wird nämlich vor der Blüthe nur ein leichtes Kesselband von 2 Strohhalmen um den Stock gelegt, damit die Winde keine Triebe abreißen können; und die Reben, welche zunächst an dem Pfahle oder über denselben hinausstehen, werden ein Laub über der Blüthe abgezwickt, wie bei einer Bogenerziehung geschieht. Sogleich nach der Blüthe, wenn die Trauben die Größe von Hasenschrot erreicht haben, werden dann die Lotten oben am Pfahl mit Stroh fest zusammengebunden, und sogleich abgeschnitten, was eine sehr gute rückwirkende Operation für die Bildung der Trauben ist. Ein weiterer Vortheil bei dieser Erziehung ist dieser, daß man jeden unbedeutenden Stecken Holz dazu brauchen kann, da derselbe nicht

*) Da ich neben dieser Anlage auf Halbbockschnitt einen etwas älteren auf Bokschnitt erzogen besitze, so ließ ich voriges Jahr jeden Weinberg besonders lesen, wo sich ergab, daß der Halbbokschnittmost einen Grad weniger, als der vom Bokschnitt wog, was gewiß unbedeutend zu nennen ist.

viel zu tragen hat. Ich habe nur 1 Klafter Forlen Scheiterholz von 4 Fuß Länge gekauft, und daraus eine Menge Pfähle reißen lassen, welche bereits 5 Jahre zu demselben Zwecke dienen, ohne daß sie kürzer geworden wären, da sie jeden Herbst aus dem Boden gezogen, und auf Haufen gesetzt werden.

§. 403. Eine Spaliererziehung muß ich noch erwähnen, die ich, vermöge ihrer winkelrechten Form die Winkelschnitterziehung nannte, und die ich in einer eigenen Schrift über die Tafeltrauben*) näher beschrieb. Ich habe mehrere meiner Anlagen mit solchen Spalieren umgeben, auch Wandspaliere damit gebildet, welche durch diese Erziehung so regelmäßig gedeckt sind, als wenn die Wände mit einer grünen Tapete bekleidet wären.

§. 404. Die Vortheile dieser Erziehung gegen die andere Spaliererziehungen hier auseinanderzusetzen, wäre für dieses Heft zu umständlich, daher ich auf meine frühere Schrift verweise, worin die Gesetze und Principien genau angegeben sind, nach welchen solche Anlage zu behandeln ist.

§. 405. Im Laufe der Zeit habe ich Erfahrungen gemacht, welche eine Verbesserung dieser Erziehung zur Folge haben, und die ich hier am Besten zur Kenntniß des Publikums bringen kann.

§. 406. Nach den Bestimmungen der Winkelschnitterziehung erhält nämlich das Spalier je nach seiner Höhe entweder 3 bis 5 oder 7 Latten von ½ Fuß Entfernung im Lichten. Bei 3 Latten Höhe werden die Reben in 8 Fuß Entfernung, bei 5 Latten in 4 Fuß, und bei 7 Latten in 2 Fuß Entfernung gepflanzt. Jeder Stock erhält 2 gerade aufstehende Schenkel, an jedem wird eine Tragrebe von 4 Fuß Länge angeschnitten, welche sich später zum Tragschenkel bildet, auf welchem aus den ausgetriebenen Augen eine Wechselwirthschaft unterhalten wird, so daß abwechselnd in den folgenden

*) Anweisung zur Anpflanzung der Tafeltrauben in Gärten an Mauern rc. von Bronner. Heidelberg bei Winter 1835.

Jahren die Triebe zu kurzen Tragreben und zu Zapfen angeschnitten werden, welche dann senkrecht aufgebunden werden. Nämlich, was in diesem Jahr eine Tragrebe war, wird künftiges Jahr wieder auf 2 Augen zurückgeworfen, und das was voriges Jahr ein Zapfen von 2 Augen war, davon wird eine Rebe zur Tragrebe angeschnitten. Dieses sind nur in kurzen Umrissen die Principien, auf welche diese gewiß schöne Erziehung gegründet ist.

§. 407. Im Laufe der Zeit habe ich mich überzeugt, daß die Entfernung der Rebstöcke zu groß ist, und daß man besser thut, statt 8, 4 und 2 Fuß Entfernung für 3 Latten 4 Fuß, für 5 Latten 2 Fuß und für 7 Latten 1 Fuß Entfernung zu wählen.

§. 408. Hat man nämlich das Unglück, durch Winterfrost ein oder das andere Auge zu verlieren, so daß es nur schwach oder gar nicht austreibt, so erhält die ganze Berechnung eine Lücke, die man erst künftiges Jahr durch Umlegen einer kurzen Rebe auf den horizontalen Schenkel wieder ausflicken kann, auch treiben die aufrechtstehende kurze Tragreben von 4 bis 5 Augen auf dem Tragschenkel oft so, daß die vorderen Augen die stärksten Triebe bringen, und die untere nur schwach austreiben, wodurch man genirt ist, wenn man diese auf einen Zapfen zurückwerfen will.

Um allen diesen mißlichen Zufällen zu begegnen, setze ich nun die Stöcke näher, und lege jedes Jahr eine frische kräftige Tragrebe von 2 Fuß Länge auf die Latte, wodurch ich den Vortheil habe, daß die ganze Bekleidung jedes Jahr in gleich jugendlichem Stande, in gleichem Anwuchse und in gleicher Tragbarkeit bleibt. Denn dieß ist der Hauptzweck dieser Erziehung, daß die ganze Wand mit Trauben gleichförmig behängt ist, während bei anderen Erziehungen die meisten Trauben nach oben sind, und unten der Rebstock meist nur Blätter hat, weil sich alle Säfte nach oben drängen. Deßhalb bekommt bei mir jeder Stock seinen eigenen Bereich in dem ihm angewiesenen Quadrate, seye es nun 2 oder 8 Fuß Entfernung vom Boden, die Fläche muß von unten bis oben mit Trauben behangen seyn. Auch halte ich für besser, nach dieser Ab-

änderung die Latten statt auf ½ Fuß nur auf 1 Fuß Entfernung zu nageln. Alles übrige Nähere ist in der genannten Schrift ausführlich angegeben.

§. 409. Einen nicht unwichtigen Gegenstand für die Weincultur bilden die hiesigen Pressen, die in manchfacher Form hier anzutreffen sind. Die meisten unserer älteren Pressen, wo man noch Holz in Menge hatte, sind dieselben, wie sie in Rheinbaiern, Rheinhessen, und theilweise im Rheingau anzutreffen sind — man sehe im 1. Heft Fig. 34. — In neuerer Zeit seit etwa 15 bis 20 Jahren hat man angefangen, die Pressen leichter und wohlfeiler zu bauen, indem man davon abgekommen ist, den letzten Tropfen durch Gewalt und lange Zeit noch zu erhalten. Fig. 29. giebt uns ein Bild einer solchen leichteren Presse, die aber noch einen Haspel oder Tummelbaum haben muß, um die Schrauben zuziehen zu können, da man in einer Höhe von 5 bis 6 Fuß keine rechte Gewalt hat. Fig. 30 zeigt uns eine Presse von leichterer Construction, wo man ohne Haspel den Hebel bewegt, und womit man schneller arbeitet. Das Biet hat dieselbe Einrichtung, wie bei erstgenannten nach Fig. 43. des 1. Heftes. Es werden Seitenbretter hineingestellt, die nach dem ersten Druck herausgenommen werden, worauf die Masse noch 2 und 3 mal geschnitten wird. Diese Pressen sind von der Art, daß man sie nach dem Gebrauche auseinandernehmen, und an einem beliebigen Platze aufbewahren kann. Zur Herbstzeit werden sie dann wieder aufgestellt. Sie sind in der Anschaffung weit billiger, und kommen nur auf 4 bis 5 Louisd'or indem kein kostspieliges Eisenmaterial daran ist.

§. 410. Eine ähnliche Presse wird in neuerer Zeit in unserer Gegend gebauet, welche darin abweicht, daß der Querbalken vermittelst 2 eisernen Spindeln aa niedergedrückt wird. Zu diesem Behufe werden die 2 eiserne Mutter bb vermittelst eines eisernen Hebels c, welcher durch ein eingeschobenes Holz d verlängert wird, bewegt. Fig. 31 giebt hiezu das erläuternde Bild.

§. 411. Da wirklich die allgemeine Aufmerksamkeit auf unser

Preßsystem gerichtet ist, so darf ich nicht unterlassen, zur Vergleichung unserer bisherigen Preßmaschinen, einer Kelter zu erwähnen, welche Hr. Garteninspektor Metzger in Heidelberg vor etwa 15 Jahren bauen ließ, und die wirklich eine der zweckmäßigsten der bereits vorhandenen ist, was man in Fig. 32 auf den ersten Anblick sogleich erkennen kann. Dieselbe besteht nämlich aus einem steinernen Sarge oder Biet, das auf einige Zolle vertieft ist, und auf einem steinernen Unterlager ruhet. Unter der Mitte des Sarges geht ein starker Querbalken durch, in welchem die Spindel befestiget ist. Die Mutter wird mit einem eisernen Schlüssel bewegt, über welchen eine ausgehöhlte Stange geschoben wird, wodurch man den Hebel verlängert, und die Kraft vermehrt. Zur Anfüllung der Presse ist ein hölzerner Kasten aufgesetzt, der durch 2 querlaufende Eisen, und durch Schließen zusammengehalten wird. Ist der erste Druck vorüber, so wird der Kasten weggenommen, und die Masse nach gewöhnlicher Art geschnitten, und ohne Kasten weiter gepreßt.

§. 412. Längst schon hatte ich das Mangelhafte unserer Preßeinrichtungen eingesehen, ohne aber eigentlich bestimmen zu können, wo und worin der Fehler liegt, bis ich im Jahr 1836, wo ich Frankreich bereisete, nach Bordeaux und Medok kam, wo ich in denen großartigen Anstalten, wie sie wohl nirgends in Europa ihres Gleichen haben werden, Preßeinrichtungen sah, die mich zum Staunen brachten, indem dorten ungeheure Vorräthe mit einer oder zwei Maschinen von geringem Umfange gefördert werden, wozu man nach unserer Einrichtung besondere große Gebäude nöthig hätte.

§. 413. Nach meiner Zurückkunft wurden mehrere Pressen, nach Art derer von Bordeaux, viereckige und runde gebauet, bei deren Anwendung man auf manche Schwierigkeiten stieß, die mit der Unbekanntschaft zusammenhingen, mit der Maschine gehörig umzugehen. Es wurde in diesem Gegenstande manches dafür und manches dagegen gesprochen, wie es bei allen neuen Einrichtungen gehet: denn der Mensch hält gar zu gerne an dem Gewohnten fest, mag es auch noch so unbeholfen seyn, denn Gewohnheit macht gar manches

leicht. So vergingen 3 Jahre, in welcher Zeit ich manche Stunde über diesen Gegenstand nachdachte, um das Beste und Zweckmäßigste herauszubringen,

§. 114. Endlich ließ ich mir eine Presse bauen, (wobei ich das Maasverhältniß einer Presse zum Grunde legte, die ich bei Hrn. Lenné in Honneuf sah,) in welcher alle Uebelstände unserer bisherigen beseitigt, und alle gemachte Erfahrungen benutzt seyn sollte. In wie weit es mir gelungen ist, unser Preßsystem zu verbessern, das wird die Zukunft lehren.

§. 415. Meine Presse besteht — wie Fig. 33 A zeigt — aus einem 4 bis 5 Zoll dicken Biet aa von 5 Fuß im Quadrat, das lediglich auf zweien Böcken xx liegt, wie man sie unter einen Waschzuber stellt. Durch dieses Biet, das ganz horizontal liegen muß, und das ringsum eine 5 Zoll breite und 1 Zoll tiefe Rinne hat, die aber gegen den Ausfluß um einen halben Zoll behufs des Abflusses tiefer ist, gehet eine 5½ Fuß lange und 2½ Zoll dicke eiserne Spindel b, die nur zur Hälfte geschnitten ist.

Zu dieser Spindel gehört eine Mutter aus Gußeisen c, die unten einen breiten Rand hat, der auf einer eisernen Scheibe ruhet. Zwischen beiden Scheiben befinden sich in einer leichten Vertiefung 8 Stahlkugeln von ¼ Zoll Dicke, welche die Reibung der Mutter auf der Scheibe verhindern; zur Bewegung der Mutter ließ ich mir einen eisernen Handschlüssel d von 3½ Fuß Länge machen, der zweiarmig ist, und über welche 2 starke Hebel ee von 8 Fuß Länge gesteckt werden, wodurch man eine ungeheure Kraft hervorzubringen vermag.

Auf das Biet ist ein durchlöcherter Kasten von 2 Zoll dickem Eichenholz und 2 Fuß Höhe gestellt, welcher 3½ Fuß Quadrat Weite im Lichten hat, ff und so construirt ist, daß wenn 4 eiserne Nägel gg ausgezogen werden, der Kasten auseinanderfällt, so daß nach der Pressung die Treber wie ein fester Käse auf dem Biete steht. Dieser Kasten wird nämlich in 3 Abtheilungen gefüllt, und zwar jedesmal mit 2½ badischen Ohm zerquetschten Trauben (siehe Fig. 33 B)

Zu diesem Behufe wird auf das Biet oder den Boden des Kastens ein Weidengeflecht, das aus 2 Theilen bestehet, gelegt, hierauf die Meische eingefüllt, mit einem ebenfalls durchlöcherten Deckel, der aus 6 genau schließenden Brettern bestehet, bedeckt und gepreßt, was vermittelst des Handschlüssels und den nachher eingesteckten Stangen sehr schnell geht. Bis nun der Fuhrmann in den Weinberg fährt, und wieder eine neue Ladung bringt, ist diese Parthie hinreichend gepreßt, so daß diese Masse nunmehr nur einen Raum von etwa 4 bis 5 Zoll einnimmt. — Auf diesen durchlöcherten Deckel wird dann wieder ein Weidengeflecht gelegt, dieselbe Menge Meische angefüllt, und ebenso verfahren. Zum Drittenmale wird dasselbe wiederholt, wobei ich jedoch einen Kranz von 4 Zoll gg noch auf den Kasten setze, um bequemer die Meische fassen zu können.

Auf diese Art wird also mit meiner Presse den Tag hindurch so viel gepreßt, als ein Fuhrmann die Meische herbeiführen kann, denn das Abraumen der Presse geht schnell, und erfordert kaum eine Viertelstunde, auch gehet der Ablauf sehr schnell, da die Masse ringsum mit Oeffnungen umgeben ist, durch welche der Most sich schnell entfernen kann; deßhalb bin ich auch im Stande, mit dieser kleinen Maschine in jeder Stunde 2½ Ohm Treber, wie sie aus dem Weinberge kommen, auszupressen, so daß man auf den Tag von 10—12 Stunden 2 Fuder rechnen kann.

§. 416. Die hier eingelegte Weidengeflechte sind ein mächtiges Förderungsmittel, weil sie der Masse schnell ihre Flüssigkeit entziehen. Denn der Zweck der Pressung ist ja der, das Flüssige vom Festen zu trennen. Giebt man der Masse durch viele Oeffnungspunkte Gelegenheit, sich schneller zu entleeren, so muß auch die Pressung schneller vollendet seyn, und man braucht nicht so lange zu warten, bis das Flüssige herausgetropft ist, wie bei den gewöhnlichen Pressen, wo der Most genöthigt ist, sich mehrere Fuß durch eine compacte Masse durchzuwinden, was das Pressen so verzögert, auch darf dann eine solche Masse nicht geschnitten werden, wobei man mit Auf- und Zulegen der Presse so viel Zeit versäumt; ist die Pressung fertig, so

kann man auch die Masse vom Biet entfernen. Man vergleiche nur damit einen Schwamm, den man wie bei unseren Pressen zwischen 2 Bretter drückt. Der Druck mag noch so stark seyn, der Rand wird immer naß bleiben, weil kein Gegendruck vorhanden ist. Drückt man aber diesen Schwamm z. B. in einen durchlöcherten Fingerhut, so wird der Schwamm von allen Seiten sein Wasser verlieren, und er wird überall gleich trocken seyn, weil der Widerstand an den Seiten dem Druck gleich kommt.

§. 417. Dieß macht erklärlich, warum man mit dieser Maschine weit schneller arbeiten kann, als mit den alten, wozu aber der zweiarmige Hebel hauptsächlich beiträgt, weil man durch ihn weit schnellere Umdrehungen bewirken kann, als vermittelst einem Haspel, und man damit eine stete ungeheure Kraft auszuüben im Stande ist. Auch kann bei dieser Einrichtung die Spindel dünner, und die Hebel können schwächer, folglich weniger kastspielig seyn, indem bei einer gleichförmigen Bewegung um die Achse kein Seitendruck auf die Spindel stattfindet. Eine weitere Bequemlichkeit ist diese, daß der Preßblock, der das ganze zusammendrückt, an der Mutter befestiget wird, dieser also sich mit dieser auf und niederbewegt, wodurch alles beschwerliche Aufbauen beseitiget wird.

Meine Presse, die 4 Männer überall hintragen können, wohin man will, hat nur einen Quadratraum von 12 Fuß zum Gebrauch, nämlich so breit als eine Scheuertenne ist. Hätte ich einen größeren Raum, so daß ich die Hebel um einige Fuß verlängern könnte, so würde ich schneller und besser damit arbeiten können.

§. 418. Bereits habe ich schon eine Menge Modelle davon anfertigen lassen müssen, was mir beweist, daß die Prinzipien, nach welchen die Presse gebaut ist, allgemein Anklang finden; denn dadurch, daß an der Masse nichts geschnitten wird, wo so viele tausend zerschnittene Kerne, Stiele und Kämme einen sauren adstringirenden Saft von sich geben, erhält man blos den reinen Traubensaft, folglich einen reineren zärteren Wein.

§. 419. Eine Geräthschaft will ich noch erwähnen, welche bei

Anlegung von jungen Rebanlagen, die man mit Blindholz anpflanzen will, mit vielem Vortheil anzuwenden ist. Es ist dieß ein Setzeisen, mit welchem man sehr schnell und bequem die Blindreben in Boden bringen kann. Freiherr von Babo hat dieses in dem badischen landwirthschaftlichen Wochenblatte, empfohlen; die Erfindung soll in Nierstein gemacht worden seyn. Da ich noch nirgends eine Zeichnung davon sah, so habe ich eine solche entworfen, und hier eingeschaltet, man sehe deßhalb Fig. 35, welche das Setzeisen vorstellet, wie es eine Blindrebe gepackt hat. Fig. 36 stellt den unteren Theil des Setzeisens vor, das etwas hohl ist, und einen Geisfuß hat, womit man den Wulst der Rebe anfaßt, und gerade in den Boden drückt. Da wir hier sehr steinigen Boden haben, so ließ ich mit einem Hopfeneisen ein armdickes Loch in den Boden stoßen, dieses mit guter Wiesenerde ausfüllen, in welche dann die Blindrebe gedrückt wurde. Die so behandelten Reben sind mir meistens gewachsen, daher ich das Instrument mit Recht ebenfalls empfehlen kann.

Ferner findet sich in den Zeichnungen unter den Geräthschaften eine Bocksäge, wie ich sie in meinen Weinbergen gebrauchen lasse. Diese erscheint nach dem beigegebenen Maßstabe in viermaliger Vergrößerung unter Fig. 49. Es ist ein sehr brauchbares Instrument, indem man damit überall hinkann, was man bei der an der ganzen Bergstraße gebräuchlichen Weinbergssäge nicht kann, die unter Fig. 50 4 mal vergrößert abgebildet ist.

Viele Dutzende dieser Bocksägen sind schon hier für die Umgegend und für das Ausland verfertiget worden.

Unter Fig. 51 ist auch eine Rührhaue von Wiesloch abgebildet. In Fig. 52 ist auch ein Keltermesser zum Zerschneiden der ausgepreßten Trauben, wie es in den meisten Orten dieses Heftes gebräuchlich ist, gezeichnet.

§. 420. Ich komme nun zu einer Schöpfung neuerer Zeit. Sie betrifft eine neue Rebanlage von 100 Morgen Flächengehalt, welche früher den Namen, die Häffel führte, und nun zu Ehren

Sr. Hohheit des Herrn Markgrafen Wilhelm von Baden als hauptsächlicher Beförderer unserer Weinkultur

Wilhelmshöhe

benannt wurde. Es erhebt sich nämlich hinter Wiesloch ein bedeutender flacher Hügel in der Richtung gegen Nußloch, der aus Flötzkalk bestehet, und vor seiner Urbarmachung sowohl für den Mineralogen, wie für den Botaniker von großer Wichtigkeit war. Nebst einer Menge Petrefacten, als Encriniten, Entrochiten, Ammoniten, Mitiliten, Telliniten, Buckarditen, Chamiten, Ostraciten, Pectiniten, Turbiniten rc. findet sich daselbst, in einem Zwischenlager eine Menge Galmey, als eisenhaltiger Kieselzink, ganz reiner weiser Kieselzink. Bleiglanz in herrlichen Octaedern, Weißbleierz und phosphorsaures Blei, Brauneisenstein und Rotheisenstein, sehr schöne Kalkspathe mit Baryttafeln, cyanblauen, hahnenkammförmigen Baryt, weißer Baryt in rhomboidalen Tafeln als große Gruppen, spathiger Gips in einzelnen Krystallen, Bitterspath und reiner Asphalt in stänglicher Form. Der Botaniker fand hier den ganzen Sommer einen Blumengarten, der ihm eine Menge interessanter Gegenstände lieferte, unter welchen sich die orchideen, die Rosen, gentianen und umbelliferen sich besonders auszeichneten, die man nicht leicht in solcher Auswahl irgendwo in so kleinem Raume zusammengedrängt fand.

§. 421. Nebst diesen Naturschätzen hat man von dieser Höhe eine Fernsicht, wie man sie an der ganzen Bergstraße nicht viel schöner sehen wird. Denn man hat hier eine ungeheure Landschaft, eine Ebene, vor sich, die durch die ganze Vogesenkette begränzt wird, und zu ihrem Endpunkte einerseits das Taunusgebirge, und andrerseits das Gebirg am Eingange ins Murgthal hat.

§. 422. Der Boden dieser Hügel war nämlich sehr uneben, so daß er aus lauter 10 bis 15 Fuß tiefen Löchern von oft 30 bis 40 Fuß Durchmesser, und eben solche Hügel von ausgeworfener Erde und Steinen bestand, was andeutet, daß früher Bergbau und besonders Raubbau hier getrieben wurde. Da hierüber alle Ur-

kunden fehlen, so ist anzunehmen, daß diese Stelle schon durch die Römer ausgebeutet wurde, indem eine halbe Stunde davon bei Walddorf früher eine bedeutende römische Kolonie war. Auch findet man hier an dem Leimbach eine ungeheure Menge Schlacken, die auf einen hier gewesenen Schmelzofen hindeuten. Das ganze Terrain war nur mit Waldbüschen und Gestrüppe und einigen Forlenparthien bewachsen, weßhalb es auch im Holzwuchse wenig Ertrag gab, wozu wohl auch der Holzfrevel vieles beitrug. Diese Nutzlosigkeit gab Veranlassung, daß im Jahre 1838 die Stelle abgeholzt, und zu Weinbergen versteigert wurde, bei welcher Gelegenheit so hohe Preise erzielt wurden, daß man beinahe urbares Land dafür hätte acquiriren können. Bei der Bearbeitung des Bodens gingen aber den Leuten erst die Augen auf, denn sie mußten oft mehr als das Doppelte des Ankaufs verwenden, um den Boden auszugleichen, die Masse von Steinen wegzubringen, und den Boden in baubaren Stand zu setzen. Doch der gute Muth überwand alle Schwierigkeiten, und in einem Zeitraum von 2 Jahren war der größte Theil ausgeebnet, gerottet und mit Reben bepflanzt, die, meist aus edlen Rebsorten bestehend, theils von den Besitzern selbst, theils auch von dem hiesigen Bezirksvereine angeschafft, und unentgeldlich ausgetheilt wurden, wobei zu bemerken, daß der Verein nur Ruländer und Traminer abgab.

§. 422. So ist diese Stelle, die Jahrhunderte in vernachläßigtem Waldbestand war, aber gerade deßhalb einen wahren Pflanzenschatz für den Botaniker lieferte, der dem Reichthum seiner Eingeweide gleich kam, nunmehr zu einem schön geordneten großen Weinberge umgeschaffen, und die Zukunft wird lehren, ob sein Product den bisherigen Bodenvorzügen entspricht. Jedenfalls hat die Cultur und der Nationalreichthum dadurch gewonnen, daß außer dem zu hoffenden bedeutenden jährlichen Ertrag in diesen Weinbergen jährlich eben so viel Holz gewonnen wird, als die Stelle früher producirte. Damit können sich diejenige beruhigen, die in der Ausrottung eines fast nutzlosen Waldes ein Mißverhältniß in der Holzproduction erkennen wollen.

§. 424. Zum Schlusse will ich noch eines Rebstammes erwähnen, den ich besitze, und als Seltenheit aufbewahre. Dieser Rebstamm stand 131 Jahre in Leimen an einem Hause, und trug die Gänsfüßer Traube. In seiner Form kommt er einem 30jährigen Zwetschenstamme gleich, hat 16 Fuß Höhe, und 32 Zoll im Umfange. In den 1790ger Jahren soll er einmal 4 Ohm Wein gegeben haben, wie mich der Hauseigenthümer versicherte. Seine Längenausdehnung am Hause (die Höhe nicht gerechnet) betrug etliche 90 Fuß. Der kalte Winter von 1829 hat diesen Riesenstamm getödtet. Der Seltenheit wegen ließ ich ihn zeichnen, wie er bei mir aufbewahrt ist. Fig. 37 ist ein gelungenes Bild von ihm.

§. 425. Mit dem Gebiete von Wiesloch schließt sich die Kammern- und Rahmenerziehung der Bergstraße. Das nächste Gebiet beginnt mit dem Bruhrhein, einem ehemaligen fürstbischöflichen Gebiete, das früher zu Speier gehörte. Dieser District war nördlich von der Pfalz, östlich vom Kreichgau, südlich von Baden Durlach und westlich vom Rhein umschlossen.

§. 426. Mit diesem beginnt der Pfahlbau, welcher von da bis an den Bodensee in manchfachen Nuancen ununterbrochen anzutreffen ist.

§. 427. Mit Wiesloch schließt sich auch der Charakter der Bergstraße; die allgemein eine hohe Gebirgswand im Rücken hat. Es beginnt nun mit dem Bruhrhein die Keuper- und Liasformation, welche ein mehr wellenförmiges Profil haben, daher auch in der Regel die Weine geringer sind, als die der Bergstraße. In diesem Betracht will ich auch die geringeren Weinorte nur oberflächlich berühren, und dann Bruchsal als den Repräsentant des Bruhrheins betrachten, und die dortigen Weinbauverhältnisse näher beleuchten.

Rauenberg, Rothenberg.

§. 428. Oberhalb Wiesloch biegt sich von der grosen Rheinebene ein Seitenthal ab, das südöstlich ziehet, und mehrere kleine Weinorte aufnimmt. Zuerst kommt Rauenberg, das einige gute südliche Weinlagen wie Mannaberg und Baufeld hat, das aber wieder andererseits westliche und nördliche Lagen hat, die nur ganz geringen Wein liefern.

§. 429. Nach diesem kommt Rothenberg, welches an der Südseite des alten zerfallenen Schlosses einige vortreffliche Lagen hat, die man im Knollen, im Berg, und im Brechloch nennt. Dort werden manchmal sehr gute Weine gewonnen. Aber auch hier ist, wie im ganzen Thale, das Gute doch nur selten zu finden, weil die Expositionen zu sehr wechseln.

Mühlhausen, Eichtersheim, Michelfeld, Angelloch.

§. 430. Nach diesem kommt Mühlhausen, Eichtersheim, Michelfeld und Angelloch, welche sämmtlich nur wenig Weinbau haben, und unter denen sich einige neuere Anlagen, besonders ein Rießlingweinberg auf Bokschnitt erzogen, dem Freiherrn von Gemmingen gehörend, durch gute Producte auszeichnen.

Malsch.

§. 431. Nähern wir uns wieder dem Rheinthal, so ist Malschenberg und Malsch ebenfalls am Eingangspunkt in den Bruh-

rhein, wo ziemlich viel Wein gebauet wird, und wo auch die Lias-formation beginnt, die sich über Langenbrücken und Zeutern ausdehnt.

§. 431. Die hauptsächliche Weinlage von Malschenberg und Malsch ist der Lezeberg, von welchem man auch eine ganz vortreffliche Aussicht in das große Rheinthal genießt. Dieser Berg von etwa 4 bis 500 Fuß Höhe gehört der Keuperformation an, und bestehet aus Keupermergel, dessen Kuppe mit Keupersandstein gedeckt ist, der aber meist geringere Weine producirt, als die Pflanzungen auf dem Keupermergel, daher auch die Weine von letzterem auf westlicher und nordwestlicher Seite erzogen, weit besser sind, als die Weine von Keupersandsteine auf bester südlicher Seite.

Langenbrücken.

§. 433. Nach diesen folgen die Weinberge von Mingolsheim, Oestringen und Langenbrücken, welche sämmtlich nur Mittelweine produciren, mit Ausnahme eines kleinen Hügels bei Langenbrücken, der aus Lias und bituminösem Mergelschiefer bestehet, auf welchem schon vortreffliche Weine gewachsen sind, die ihres Gleichen in Langenbrücken nie hatten. Dieser Hügel, der ohnfern dem Orte liegt, und sich nur mit etwa 5 bis 8 Grad gegen Mittag abdacht, war von jeher eine unfruchtbare Stelle für den Feldbau. Der dortige katholische Pfarrer, Namens Heil versuchte diese Stelle durch Anlagen von Reben zu cultiviren, zu welchem Behuf er ein Stück rotten, und mit Traminer anlegen ließ. Die erste Himmelsgabe, die dieser Weinberg spendete, war von solcher Vorzüglichkeit, daß in kurzer Zeit diese sonst werthlose Stelle mit Rießling und Traminer bepflanzt war, und der Grundwerth bedeutend stieg, indem nunmehr viele sich daselbst eine Besitzung sich wünschten;

denn die späteren Weinverkäufe von daher standen immer bedeutend höher, als die der übrigen Lagen. Zur Erinnerung an den Stifter dieser Pflanzung wird nunmehr diese Stelle der Heilsberg genannt.

§. 434. Die übrigen Weinberge von Langenbrücken, welche 250 Morgen betragen, liegen meistens ziemlich entfernt vom Orte gegen Zeutern hin, und theilen sich in folgende Lagen: Katzenberg südlich gelegen, beste Lage, Zeil, Neuweg, Dachberg, Alteberg ꝛc. sind geringer.

§. 435. Sämmtliche bisher genannte Orte, mit Ausnahme von Malsch und Malschenberg auch Rauenberg, die an mehreren Stellen noch Rahmenbau haben, gehören in den Bezirk des Bruhrheines, haben beinahe die gleiche Erziehung und gleichen Rebsatz, daher es überflüssig gewesen wäre, für jeden Ort speciellere Angaben zu machen.

§. 436. Die Erziehung ist allgemein die zweischenkliche Bogenerziehung, indem an jedem Stocke gewöhnlich 2 Schenkel mit einem Zapfen erzogen werden, auf welche ein ganzer Bogen aufgesetzt ist. Meistens wird der eine Schenkel etwas höher gehalten, als der andere, damit die Bögen nicht zu nahe beisammen stehen, man sehe Fig. 38. Da wo die Weinberge enge bestockt sind, wird auch oft nur ein Schenkel mit einem Bogen gehalten, wie Fig. 16 zeigt. Diese Erziehung ist im ganzen Bruhrhein sich fast gleich, mit Ausnahme einiger kleinen Anlagen, die auf Bokschnitt, Halbbokschnitt und Halbbogen erzogen werden.

§. 437. Im Allgemeinen sind die Pfähle hoch, und sehr hoch, sie wechseln von 7 bis zu 10 Fuß, und werden häufig aus gerissenem Holz gemacht, das die Leute aus den Gemeindewaldungen erhalten, und sich selbst zubereiten, daher der Weinbau auch nichts weniger als elegant gehalten ist. Die übrigen näheren Details sollen bei Bruchsal angegeben werden.

§. 438. Der Rebsatz in diesem Distrikte ist sich ebenfalls ziemlich gleich. Der Elbling spielt allenthalben die Hauptrolle, diesem

sind dann Sylvaner, Gutedel, Trollinger, Heinsch, Våltliner, (Hartthengst, das ist Orleans zu Rauenberg) und etwas Rießling beigemengt. In neuerer Zeit, besonders durch die Bemühungen des landwirthschaftlichen Vereines wurden zu Mingolsheim, zu Oestringen, woselbst im Kaisersberg Krachmost, und in der Röth und im Sandkeller Traminer und Rießling angelegt wurden, dann zu Langenbrücken edle Rebsorten in einzelnen Rebstücken angelegt, von welchen sich später diese bessere Reben weiter verbreiten werden.

Zeutern.

§. 439. das nicht unbedeutenden Weinbau hat, (etwa 110 Morgen) ist wegen seinen guten rothen Weinen, die in der Gegend sehr beliebt sind, renomirt.

§. 440. Dieser wird aus einer Traube gewonnen, die man hier Hudler, auch schwarze Räuschlinge nennt, und nichts anderes, als der Gelbhölzer*) in Rheinbaiern ist, eine Traube, welche einen sehr süßen Wein giebt, und weniger abstringirenden Stoff hat, als die Burgundertraube. Da diese Rebsorte nicht jedem Boden entspricht, so ist auch nur der 6. Theil auf der Gemarkung damit bepflanzt, denn sie gedeiht hauptsächlich im Löß, der hier Mergel genannt wird, und der den dichten Keupermergel überlagert; in diesem Boden erhält die Traube die tiefste Färbung. Im Keupermergel soll sie weniger Traubenansatz machen, dagegen der Rießling soll da am Besten gedeihen, was man in einer der besten Lage von Zeutern, dem Kallenberg sehen kann. Der Preis dieses rothen Weines ist auch in der Regel jedes Jahr ein Viertel und oft ein Drittel höher, als der des weißen Weines, zumal da er immer rein separirt, und zwischen den weißen Trauben ausgelesen wird.

*) Nach Metzger's rheinischem Weinbau.

§. 441. Die weiße Traubensorten bestehen im größten Theile aus Elbling, Sylvaner, Gutedel, Vältliner und etwas Traminger, welch letzterer als eine schwarze Traube gewöhnlich zum Hudler gethan wird.

§. 442. Da wo der Boden sehr thonhaltend ist, arten die Elblinge gerne in sogenannte Rohralben aus, d. i. sie treiben sehr starkes Holz und setzen wenig Früchte an.

§. 443. Pflanzungsart und Bodenbearbeitung sind wie in dem nahegelegenen folgenden Orte Unteröwisheim und Bruchsal, daher ich der Kürze wegen dahin verweise, und nur noch einiges Abweichende bemerke, nämlich:

§. 444. Der Tagelohn wird gewöhnlich mit Kost gehalten, wo 14—16 kr. per Tag bezahlt wird.

§. 445. Im Accorde werden aber viele Weinberge gebauet, wo für den Morgen 20 fl. nebst 12 Bund Stroh und die nöthigen Weiden gegeben werden.

§. 446. Die Wurzelreben die hier häufig vorkommen, kauft man per 100 oft um 12 kr., in der Regel kosten sie 18—20 kr. Dieß sind die sogenannten Hackstöcke, die hier und in der Umgegend sehr häufig gezogen werden, was bei Bruchsal näher beschrieben werden wird.

§. 447. Die Entfernung der Rebstöcke ist $3\frac{1}{2}$ Fuß im Quadrat. Die Entfernung der Endzeilen ist nur anderthalb Fuß, was etwas zu enge ist.

§. 448. Die beste Weinlage ist der Sandkeller, der rein südlich 15 Grad Abdachung hat, nach diesem kommen Kaisersberg, Hohlemmel, Hübschloch, Dinkelberg ꝛc.

Unteröwisheim

§. 449. Das mit 300 Morgen Weinberge schon bedeutenden Weinbau hat, bildet mit dem benachbarten Orte Oberöwisheim,

das nur etwa 60 Morgen haben soll, einen eigenen Bezirk in Bezug auf die Weinproduction, indem hier in früherer Zeit sehr viele Ruländer unter dem Namen Philliboner*) gepflanzt wurden, woran sich bis auf die jetzige Zeit noch ein großer Theil jedoch meistens mit anderen Rebsorten vermischt erhielt.

§. 450. Diese Rebsorte soll vor mehr als 100 Jahren schon von Speier hierher gebracht worden seyn, wo sie sich schnell verbreitete. Man erkannte bald ihren Werth, und die damalige Regierung**) begünstigte die Anpflanzung dadurch, daß sie denjenigen, welche ganze Weinberge damit anpflanzten, die Erlaubniß ertheilte, 8 bis 10 Tage früher lesen zu dürfen, was auch ganz zweckmäßig und sachgemäß war, weil diese Rebsorte früher als die andere reift. Wir sehen daraus, daß man schon vor 100 Jahren bemüht war, den Weinbau durch Einführung besserer Rebsorten zu heben; wir sehen aber auch zugleich, daß wie nach 100 Jahren diesem Ziele in vielen Gegenden noch nicht näher gerückt sind, indem viele Orte, wo bereits Ruländer in neuerer Zeit angepflanzt wurden, bis jetzt noch nicht die Erlaubniß erwirken konnten, diese Traubensorte früher lesen zu dürfen, was allein der größeren Verbreitung dieser vorzüglichen Traube im Wege stehet; denn ohne solchen Lesezwang würde sicher diese Traube eine weit größere Verbreitung verdientermaßen erreicht haben.

§. 451. Diese Erlaubniß des früheren Herbstens brachte dem Orte Unterőwisheim bedeutende Vortheile gegen andere Orte, indem dadurch eine Menge Wirthe in der Umgegend veranlaßt wurden, hier süßen Most einzukaufen, während man in der ganzen Umgegend noch keinen haben konnte, weßhalb auch meistens höhere Preise erzielt wurden, da die Käufer noch obendrein eine bessere Qualität als an den benachbarten Orten erhielten.

---

*) Man lese darüber das Geschichtliche in Metzgers rheinischem Weinbau.

**) Dieser Ort stand unter der Oberherrlichkeit Würtembergs, und kam erst 1807 zu Baden.

§. 452. Wie aber in der Welt das Gute selten lange andauert, und das Unkraut so leicht die beste Pflanzung überwuchert, wenn nicht strenge auf Reinhaltung des Bodens gehalten wird; so ging es auch hier mit den Vortheilen, die dieser edle Rebsatz herbeiführte. Anstatt daß man sich hätte bestreben sollen, den reinen Satz und somit das wohlverdiente Renomée beizubehalten, suchte man aus dem guten Glauben der Käufer besonderen Nutzen zu ziehen, und unterpflanzte nach und nach die Rulanderanlagen mit anderen mehr Wein gebenden Rebsorten, so daß nach einer Reihe von Jahren die früheren Pflanzungen nicht mehr zu erkennen waren, und die Rulander den wenigsten Theil der Weinberge ausmachten.

§. 453. Als endlich dieser Bezirk 1807 unter die Hoheit von Baden kam, und dem Oberamt Bruchsal zugetheilt wurde, fiengen die umliegenden Ortschaften an, gegen ihre nunmehrigen Staatsangehörige Klage zu führen, und sich bei dem Oberamte Bruchsal wegen Beeinträchtigung von Seite ihrer Nachbarn zu beschweren, vorgebend, daß diese, welche die früheren Bedingungen nicht mehr erfüllten, nunmehr als Unterthanen eines Landes keinen Vorzug mehr anzusprechen hätten, der die benachbarten Gemeinden durch späteren Verkauf ihres Productes beeinträchtige; worauf diese frühere Concession aufgehoben wurde. Hierdurch wurde natürlich der Rulander nicht weiter gefördert, sondern im Gegentheile jede weitere Anpflanzung gehindert, weil seine frühere Reife kein Zusammenlesen mit den späterreifenden Trauben gestattet.

§. 454. Diese ganze Geschichte giebt uns einen abermaligen Beleg, daß die Einführung einer zweimaligen Lese eine uns von der Natur gegebene Procedur ist, so lange wir verschiedene Traubensorten pflanzen. Die Sache liegt so klar vor Augen, daß nur die größte Befangenheit der Menschen sich dagegen aussprechen kann.

Pflanzen wir denn nicht auch andere Obstsorten von verschiedenen Reifegraden auf unseren Feldern, ohne daß man uns zumuthet, sie alle in einer Woche vom Baume zu nehmen, wie bei der Traubenlese. Ich möchte hören, was man einem Ortsvorstande entgegnen

würde, wenn derselbe befehlen wollte, alle Birnen und alle Aepfel dürften nur in dieser oder jener Woche gebrochen werden; welche Aeußerungen würden fallen, wenn man einem Eigenthümer nicht erlauben wollte, seine Bergamottbirnen oder Eierbirnen früher einzuheimsen, als die Pfaffen- oder Rummelterbirnen, oder umgekehrt, wenn man gezwungen wäre, letztere Birnen mit den ersteren abzunehmen, weil die Feldpolizei ihren Schutz nicht länger, als bis zur Reife ersterer ausdehnen wollte. Natürlich wäre man gezwungen, letztere früher abzunehmen, weil sie unter solchen Umständen außer Gesetz und vogelfrei sich befinden.

§. 455. Trotz dieser Ueberzeugung befinden wir Weinbauern uns aber noch immer in der Lage, entweder unsere frühreifende Sorten bis zur Lese der späterreifenden zu Grunde gehen zu lassen, oder unsere spätreifenden vor der Reife abzuschneiden, weil die Polizei es bisher für ungemessen, und für den Nachbar gefährlich erachtete, demjenigen, der frühreifende Trauben hatte, eine frühere Lese zu gestatten. Mißkennen wir nicht das Wohlthätige einer guten polizeilichen Anordnung, sie giebt dem Bürger Schutz und Gewährschaft für sein Eigenthum. Wenn aber ihre Wirksamkeit auf allzugroßen Argwohn gegen den Mitbürger gegründet ist, dann ist sie nicht mehr wohlthätig, sondern lästig für den Grundbesitzer. Schenken wir uns nur gegenseitiges Vertrauen, und wir werden sicher nicht nöthig haben, uns über Beraubungen zu beklagen.

§. 456. Wie oft tritt nicht der Fall ein, wenn zwei Nachbarn Obstbäume, besonders Zwetschenbäume, so dicht beisammen stehen haben, daß ein oder der andere Baum in des Nachbars Gränze hinüberreicht, und einer oder der andere sein Obst früher abmacht, ohne des Nachbars Bäume zu berühren, mischt sich dann auch hier die Polizei hinein, und bestimmt einen Tag, wo alle Zwetschen abgemacht werden müssen, gewiß nicht, und doch hört man selten über Beraubungen klagen, blos darum, weil das allgemeine Vertrauen gegenseitige Aufrichtigkeit hervorruft.

Wie ist man dagegen so ängstlich bei den Trauben, und wie

argwöhnisch gegen seinen Nachbar, daher an manchen Orten nicht einmal dem Eigenthümer erlaubt ist, sein Eigenthum zu betreten, oder nur unter erschwerenden Umständen es thun zu dürfen, geschweige die Erlaubniß bekommen kann, sein Product, das dem Verderben nahe stehet nach Hause und in Sicherheit zu bringen.

§. 457. So sorgsam nun einerseits die Polizei das Eigenthum der Bürger in Schutz nimmt, so wenig thut sie es in der Regel anderseits, wenn die von ihr bestimmte Zeit zur Lese vorüber ist; nämlich sie begiebt sich dann ihres öffentlichen Schutzes unbekümmert, ob noch Trauben in den Weinbergen sind, oder nicht. In der Regel ziehen sich die Schützen von der Ausübung ihres Amtes zurück, die sogenannten Stupfler dringen in die Weinberge ein, um Nachlese zu halten, und alles, was genießbar ist, wird als vogelfrei betrachtet. Dadurch ist nun der einsichtsvolle Weinbauer genöthiget, die oft noch unreifen Rießlinge und andere späte Trauben gegen seinen Willen abzunehmen, und eine Crescenz einzuheimsen, die nach 14 Tagen einen weit höheren Werth erreicht hätte, wenn sein Eigenthum fortan unter öffentlichem Schutze geblieben wäre.

§. 458. Diese Verhältnisse waren bisher ein mächtiges Hinderniß gegen die Einführung frühreifender Traubensorten, denen wir doch allerdings unsere ganze Aufmerksamkeit zuwenden sollten. Denn wenn gleich der Rießling in der Regel den besten Wein liefert, so ist dieß doch nur in ganz günstigen Lagen der Fall. In ungünstigen, deren wir so viele mehr haben, ist sicher eine frühreifende Rebsorte zweckmäßiger, weil sie auch in mittleren Jahren noch einen guten Wein zu liefern vermag. Betrachten wir die Sache von ökonomischer Seite, und stellen wir dabei eine Betrachtung über die Erträgnisse eines Jahrzehnts an, so werden wir in diesem ein ganz gutes, zwei bis drei mittelgute, und die übrige als mehr oder minder geringe Jahre erkennen. Pflanzt man nun eine Rebsorte, die auch in mittleren Jahren noch einen guten Wein zu geben vermag, so kommen doch in einem Jahrzehnte mehr nutzbringende Jahre her-

aus, als im umgekehrten Falle, weßhalb auch der Nutzen bei Anpflanzung der frühreifenden Rebsorten größer seyn muß.

§. 459. Die übrigen Weinbauverhältnisse sind denen der Umgegend wie z. B. Zeutern und Bruchsal so ziemlich gleich, die Erziehung ist fast dieselbe, nur herrscht in dem einen oder andern Orte diese oder jene Rebsorte vor, wie dieß namentlich hier mit dem Rulander der Fall ist, der in den benachbarten Orten weniger anzutreffen ist. Außer diesem ist dann noch der Hudler (Gelbhölzer) für rothe Weine, und für die weißen, der Elbling und der Sylvaner die verbreiteste Rebsorte.

§. 460. Auch hier werden wie in der Umgegend 3 Ruthen an einem Stocke stehen gelassen, aus welchen man den Sommer über die Geizen oder Aberzähne fleißig ausbricht und wovon zwei zu Bögen, und 1 zu einem Zapfen genommen werden. Ist der Stock kräftig, so wird die dritte Ruthe zu einem Hackstocke*) umgelegt, welcher den Ertrag im laufenden Jahre vermehrt, und im Frühjahre aus dem Boden genommen wird, um zur Anpflanzung junger Weinberge verwendet zu werden, wo dann eine solche nunmehr bewurzelte Rebe in eine mit der Haue ausgehobene 1 bis 1½ Fuß tiefe Grube ohne Hinzuthun fremder Erde gepflanzt wird.

§. 461. Manche legen auch um Johanni die aus dem Boden getriebene noch ganz zarte grüne Ruthen auf den Boden, und bedecken sie handhoch mit Erde, wodurch diese noch in demselben Jahre hübsche Wurzeln ziehen, so daß sie im Frühjahre wie Hackstöcke verpflanzt werden können. Diese nennt man Fäßlinge.

§. 462. Von dieser hier angegebenen und sonst üblichen Pflanzungs- und Behandlungsart weicht man aber in neuerer Zeit bedeutend ab, und es tritt eine wirklich rationelle Behandlung an deren Stelle, seitdem der so thätige Bezirksverein in Bruchsal edlere

*) Diese Hackstöcke haben ihre Benennung daher, weil man während dem Hacken im April die Ruthen in den Boden legt, die sich den Sommer über bewurzeln.

Rebsorten in seinem Vereine austheilte, und einige einsichtsvolle Männer gewann, welche die gute Sache mit Rath und eigener That in ihrem Orte unterstützen. Unter diesen zeichnen sich Herr Schwanenwirth Vorzhäuser in sorgfältiger Weinbereitung, und Herr Kaufmann Clausing in Betreff der verbesserten Erziehungsarten besonders aus.

Letzterer hat mehrere neuere Anlagen mit Rieslingen auf Bockschnitt, mit Traminern und Burgundern auf Halbbogenerziehung angelegt, und damit schon vortreffliche Weine gewonnen. Auch ist Herr Clausing sehr thätig in Ermunterung seiner Mitbürger für einen besseren und geregelteren Weinbau.

§. 463. Die Beholzung geschiehet meist mit tannenen Pfählen von 7 Fuß Länge, wovon das 100 1 fl. 30 kr. bis 2 fl. kostet. Diese werden vor Winter ausgezogen, auf Haufen gesetzt, und im Frühjahr nach dem ersten Hacken, das im April geschieht, wieder gesteckt, und zwar auf die Art, wie in Würtemberg, wo eine Person einen Arm voll Pfähle nimmt, und diese leichthin da in den Boden steckt, wohin ein Pfahl der Bildung des Stockes nach kommen muß. Dieser Person geht ein Mann nach, welcher ein Eisen an dem rechten Fuß geschnallt hat, vermittelst welchem er den Pfahl fest packt, und in den Boden tritt, wobei der Pfahl zugleich senkrecht gesteckt wird. Auf diese Art soll man in einem Tage einen Morgen Weinberg bestecken können. Nb. der Pfahl wird einen starken halben Fuß vom Stocke eingesteckt.

§. 464. Bei der Lese werden die Trauben am Saume des Weinberges theils in Butten zerstoßen, meist aber durch Knaben in Tretzubern zertreten.

§. 465. Das Pressen geschieht hier noch durch Baumkeltern nach Art derer in Würtemberg, wovon 7 Stücke zur Herbstzeit in Bewegung sind. Auch hier zieht man, wie in Bruchsal es vor, die Trauben einen gewissen Grad der Gährung bestehen zu lassen, ehe man sie preßt.

§. 466. Die Bodenbearbeitung wird im Jahre dreimal vol-

genommen. Wie schon angegeben, wird Ende April und Anfangs Mai gehackt, mit dem zweizinkigen Karst, wobei man unten am Berge anfängt, und hinaufzu arbeitet. Im Juni — während der Traubenblüthe wird gerührt mit der breiten Haue, wobei man oben am Berge zu arbeiten anfängt, und bergab arbeitet. Ende August wird wieder mit dem Karste gehackt, jedoch weniger tief, als das erstemal. Dieß Rühren mit der breiten Haue bergab, ist bis über Durlach hinaus gebräuchlich, und ist dieser Gegend eigenthümlich, da man diesen Gebrauch sonst nur selten antrifft. Daß man aber zur Blüthezeit rührt, in dem Glauben, daß dadurch die Blüthe befördert würde, ist ein Contrast, der mit dem Glauben anderer Gegenden, wo man während der Blüthezeit jede Arbeit im Weinberge vermeidet, und dieß sehr schädlich hält, im wahren Widerspruche stehet.

§. 467. Man findet überhaupt, wenn man viele Gegenden durchwandert, im Weinbau eine solche Confusion, solche Widersprüche, und so verschiedenartige Ansichten und Behandlungsweisen, daß es dem Beurtheiler am Ende selbst schwer fällt, das eigentlich Rationelle auszufinden, wenn er sich selbst frei von Egoismus halten will. Denn was in einer Gegend für nützlich gehalten wird, das wird in der anderen für schädlich gehalten, und jeder Theil glaubt Recht zu haben, und sein Recht auf Erfahrungen gründen zu wollen. Daß vieles von Localitäten, Bodenverhältnissen und Klima abhängig ist, dürfen wir nicht verkennen, und deshalb auch nicht alles als Schlendrian verdammen, was sich unseren Begriffen nicht gleich anpassen will. Selbst gewisse Principien, die man als unumstößlich dociren will, finden manchmal ganz geeignete Entwürfe und Widersprüche, die man nicht zurückweisen kann; deshalb ist es auch nicht möglich, ein allgemeines, für Deutschland geltendes, Lehrbuch über den Weinbau abzufassen, wenn man nicht die Localitäten der einzelnen Landestheile vorher studiert hat, welche gar viele Modalitäten erheischen.

§. 468. Was die Düngung betrifft, herrscht hier und in der Umgegend auch ein besonderer Gebrauch, nämlich im Sommer auf der

Oberfläche zu düngen. Früher hat man meist im Spätjahre und im Winter gedüngt, und dabei den Dünger auf dem Boden ausgebreitet, wo den Winter über Regen und Schnee das Auflösliche den Wurzeln zuführte. Jetzt aber zieht man vor, im Sommer zu düngen, und zwar gegen die Reife der Trauben hin, wahrscheinlich um dem Weine den an manchen Orten beliebten Böxergeschmack zu geben. Ich selbst überzeugte mich von dieser Düngungsweise, und erinnere mich noch sehr gut, daß ich einen Weinberg passirte, wo mich der Gestank möglichst schnell hinausführte.

§. 469. Daß eine Düngung mit frischem Dünger weit vortheilhafter ist, als mit verrodetem Dünger, ist wohl keinem Zweifel mehr unterworfen, so viel man sich auch früher über diesen Gegenstand herumzanken mochte, zumal da man jetzt weiß, daß gar viele Dungkraft in der Entwickelung von Gasarten liegt, die bei dem vermoderten Dünger längst entwickelt worden sind. Allein, daß man gerade zu einer Zeit düngt, wo die Wirkung des Düngers nicht mehr der allgemeinen Entwickelung der Pflanze angehört, sondern lediglich auf die Constitution des Traubensaftes einwirken kann, was wir an dem veränderten Geschmack erkennen, das mögte ich vor der Hand nicht billigen, bis ich von der Nützlichkeit dieser Neuerung besser überzeugt bin.

§. 470. Das vorherrschende Unkraut ist hier im Frühjahre **Hyacinthus botryoides** und **calendula arvensis**, im Spätjahre (**Mercurialis annua**) und Mauerpfeffer (**Sedum album**). Letzteres habe ich noch nirgends so häufig angetroffen wie hier. (Am Bodensee trifft man das **Sedum Sexangulare** sehr häufig in den Weinbergen, was in den unteren Gegenden nicht der Fall ist).

§. 471. Die besten Lagen werden hier mit Kretzenberg, Geisberg, Bruckberg rc. benannt; sie haben meistentheils nur etwa 15 Grad Abdachung.

§. 472. Der Tagelohn eines Weingärtners ist 24 kr. ohne Kost, und 16 kr. mit Kost und etwas Wein.

§. 473. Die Gränze der Weinberge nennt man hier die Forcht (d. h. die Furche).

§. 474. Das Abgipfeln der Reben nennt man hier Abkoppen.

Tiefenbach,

§. 475. das 280 Morgen Weinberge hat, ist nicht weit von Oewisheim entfernt, und weicht in einigen Gegenständen von den benachbarten Weinorten in Erziehung und Rebsatz ab. Seine Weinlagen lehnen sich mehrentheils in südlicher und südwestlicher Exposition mit 10 bis 15 Grad Abdachung an eine Berggruppe, die man den Eichelberg nennt. Diese Gruppe besteht aus rothem und blaugrauem Keupermergel, dessen Farbe sehr oft wechselt, und manchfach ineinander spielt. Er ist leicht verwitterbar, und bildet einen schweren und zähen Thonboden, der bei anhaltender Trockniß bedeutende Risse bekommt.

§. 476. Seine vorzügliche südliche Lagen sind Wernsberg, Kreuzberg und Spiegelberg, seine südwestliche nennen sich Apfelberg, Thalberg und Erlenberg, welch letztere ziemlich mit Bäumen besetzt sind.

§. 477. Die Anlage junger Weinberge findet nur nach zehnjähriger Kleepflanzung statt; die Erfahrung hat gelehrt, daß Reben nicht gut wachsen, wenn man früher rottet.

§. 478. Das Rotten geschieht 2 Fuß tief.

§. 479. Die Anpflanzung findet allgemein mit Hackstöcken, seltener mit Blindreben statt, welche aber hier auf zweierlei Art alle senkrecht gepflanzt werden; nämlich man macht mit der Haue 10 Zoll tiefe Stufen, (Gruben) dann dreht man die Haue um, und stößt mit dem Stiele, das man hier Helm nennt, ein

Loch in den Boden der Stufe, das ebenfalls noch 10 Zoll tief ist. In dieses wird senkrecht ein Hackstock, dessen Wurzeln bis auf 1 Zoll eingekürzt sind, eingesetzt, etwas trockene Erde eingedrückt, und die Grube wieder mit Erde zugelegt. Manche setzen auch mit einer Stelze (siehe Fig. 39), welche ein 4 Fuß langes Holz ist, das in der Mitte einen Absatz von 5 Zoll Breite hat, worauf man bequem einen Fuß setzen kann. Dieses Instrument wird in den Boden gestoßen, und mit dem Fuß eingedrückt, bis der Fuß dem Boden gleich ist, worauf ebenfalls ein zugeschnittener Hackstock eingesenkt, und mit zarter Erde und einem 2 Fuß langen 1 Zoll dicken Stabe angedrückt wird.

§. 480. Die Entfernung der Reben wird auf 3½ bis 4 Fuß ins Gevierte angenommen, so daß 700 Stöcke auf den Viertelmorgen kommen.

§. 481. In den ersten 3 Jahren werden die jungen Reben zur Kopferziehung durch Abwerfen vorbereitet, später werden immer 2 niedere Bögen und ein Zapfen von 3 Augen gehalten, so zwar, daß alle 2—3 Jahre einer der Schenkel, welcher seine Bogrebe zu hoch ansetzen will, zu einem Hackstocke umgelegt wird, und man die Tragruthe von dem Zapfen zur Bogrebe nimmt.

§. 482. Die Erziehung ist hier zweierlei. Entweder steckt man den Pfahl so hinter den Stock, daß die 2 Bögen nach einer Richtung stehen, so aber, daß der eine Bogen auf der rechten Seite des Pfahls und der andere auf der linken Seite stehet, welche dann durch ein gemeinschaftliches Weidenband in der Richtung gehalten werden. Diese Erziehung nenne ich deshalb die niedere Doppelbogenerziehung (siehe Fig. 40). Die zweite Erziehung wird so behandelt, daß man die beiden niederen Bögen geschränkt oder gekreuzt an den Pfahl heftet, wodurch man beabsichtiget, daß die Triebe nicht so dicht beisammen stehen. Ich nenne sie deshalb die gekreuzte Bogenerziehung Fig. 41.

§. 483. Der dominirende Rebsatz ist hier Rothelbling, Weißelbling und Sylvaner, an den Bergen befin=

den sich viele Trollinger und etwas Urben, daher vieler Wein etwas röthlich und mitunter ziemlich roth ist. Dieser Wein ist übrigens in dem rückwärtsliegenden, und an Würtemberg angränzenden Kraichgau sehr beliebt, und man scheuet keineswegs die röthliche Farbe, wie in manchen anderen Gegenden. In neuerer Zeit wurden auch mehrere Anlagen mit Rießlingen und Traminern auch Krachgutedel gemacht, und manche der besseren Rebsorten in die ältern Weinberge eingepflanzt.

§. 484. Die Pfähle hat man hier meist von Eichenholz, wahrscheinlich, weil bedeutende Waldungen anstoßen, welche diese liefern können. Man macht sie 7—8 Fuß lang, und das 100 kostet 2—3 fl. im Ankauf.

§. 485. Das Quetschen der Trauben wird hier in durchlöcherten Tretzubern mit breiten Stämpeln Fig. 42 verrichtet.

§. 486. Das Pressen wird in der Regel in den großen Baumkeltern, wovon hier 5 sich vorfinden, verrichtet. In neuerer Zeit hat man auch kleinere Pressen mit eisernen Schrauben und eisernen Muttern und einem eisernen Handschlüssel, über welchen ein hölzernes Heft zur Verlängerung des Hebels gesteckt wird.

Diese Pressen sollen billig zu stehen kommen, da sie fast jeder Schmied und Zimmermann machen kann, sie sollen nur 5 — 6 Louisdor kosten; allein sie sind auch nach dem alten fehlerhaften Systeme gebauet, und deshalb nicht zu empfehlen. (Siehe Fig. 31.)

§. 487. Das Unkraut ist hier meistens Kreuzkraut (Senecio vulgaris) Hedderich (Sinapis arvensis) Winde (convolvelus arvensis) und Musdistel (Sonchus oleraceus.)

§. 488. Die Bodenbearbeitung wie in der Umgegend.

§. 489. Die Düngung auf der Oberfläche, besonders zur Erndtezeit.

§. 490. Der Tagelohn ist 12 kr. mit Kost: beim Hacken 16 kr. und Kost. Ohne Kost 20 und 24 kr.

Eichelberg.

§. 491. Dieser kleine Ort, der ohnweit Tiefenbach auf einer Anhöhe liegt, und nicht mehr als 89 Morgen Weinberge nach dem Lagerbuche zählt, war früher einer der berühmtesten Weinorte der Umgegend. In neuerer Zeit sind aber die Einwohner durch Unglück, besonders durch mehrfachen Schlossenschlag und sonstige Mißverhältnisse, die nicht hierher gehören, so herabgekommen, daß sie nicht mehr im Stande waren, ihre Weinberge zu bebauen, weßhalb ein großer Theil derselben selbst an den besten Stellen Jahre lang unbebauet und verödet lag. Sie bildeten, und jetzt noch bilden viele einen schauerlichen Anblick; und geben zu erkennen, wie sehr der Wohlstand der wenigen Einwohnern gesunken seyn muß, daß sie nicht mehr im Stande sind, diesen sonst günstigen Weinboden, der früher gleichsam die Krone der Umgegend war, zu bebauen. Wohl liegt der Eichelberg, der die Weinlagen hiesigen Ortes auf südlicher Exposition trägt, ziemlich hoch, denn man sieht ihn auf viele Stunden in der Umgegend, wie er seinen Scheitel über alle andere emporhebt, dennoch aber soll er früher einen der besten Weine der Umgegend geliefert haben.

§. 492. Dieß gab auch Veranlassung, daß sich in Folge einer Aufforderung des Hrn. Doctor Wilhelmi in dem Amtsorte Eppingen ein Actienverein bildete, der sich zur Aufgabe machte, den Weinbau in Eichelberg durch Anpflanzung edler Rebsorten wieder empor zu bringen, und dadurch mittelbar den Einwohnern ein neues Erwerbsmittel darzubieten, indem dieselben einestheils dadurch Beschäftigung finden, und anderentheils der Güterwerth wieder gehoben würde, der so stark gesunken war, daß bei der Versteigerung das Meiste, selbst zu dem niedrigsten Ansatze, ohne Gebot geblieben ist.

§. 493. Nachdem der Verein sich wieder constituirt hatte, so wurden Actien von 30 fl. ausgegeben, mit der Bestimmung, daß

ein Drittheil zum Ankaufe der Grundstücke, und zwei Drittheile zur Anlage der Weinberge und zum Bau bis zum Ertrage verwendet werden soll.

Bis zum Jahre 1841 sind 40 Mitglieder zusammengetreten, welche 76 Actien besitzen, und wovon die Actie durch Zuschuß der Mitglieder nunmehr auf 37 fl. stehet. Das Gesammtcapital beträgt 2590 fl. und dafür sind bereits zwischen 4 bis 5 badische Morgen Weinberge angelegt.

§. 494. Die Gesellschaftsweinberge liegen im Götzen, (wahrscheinlich von einem römischen Götzenbild, das an der Stelle einer jetzigen Kapelle stand, und wovon nun der Weinberg den Namen Kapellenberg erhalten hat), im Bock, im Lehen und im Brozelacker. Die Weinberge im Götzen und Bock sind mit Rießling angelegt, und oben und unten mit Traminer eingesäumt. Diese betragen über 3 Morgen. Ein kleiner Weinberg im Lehen ist rein mit Traminer angelegt, und der Brozelacker rein mit schwarzen Burgunder. Die Erziehungsmethode für die Rießlinge ist der Bockschnitt mit kleinen Pfählen. Der Traminer und Burgunder werden in der Bogenerziehung gebauet*).

Bruchsal

§. 495. ist ein sehr bedeutender Weinort, indem er bei 1000 Morgen Weinberge zählt. Seine Weinlagen haben mit Ausnahme einiger wenigen Stellen nur schwache Abdachungen, und viele sind ganz eben oder wellenförmig, mit Neigungen nach Osten, Süden, Westen und Norden, weßhalb auch die Weinproduction mehr auf

*) Diese Notizen habe ich von dem Gründer des Vereines, Herrn Dr. Wilhelmi selbst erhalten.

die Menge als auf die Qualität berechnet ist; dabei sind die Weinberge in der Regel zu nahe bestockt. Es überdeckt sich der Boden mit Reben und die Sonne kann nicht gehörig eindringen, was wohl bei fruchtbarem und gut unterhaltenen Boden viele Trauben, aber keinen guten Wein giebt; denn gerade in der Ebene sollten die Stöcke eine größere Entfernung haben, weil sie in der Regel da stärkeres Holz treiben, und weil im Spätjahr, wenn die Sonne nieder stehet, ein Stock leicht den andern beschattet, was von einem Bergabhange nicht so leicht stattfindet. Hiezu kommt noch der Uebelstand, daß man, um den Ertrag noch höher zu steigern, eine Menge Hackstöcke zieht, die vollends jedes freie Plätzchen, das die Sonne bescheinen könnte, decken. Es wird nämlich, wo es thunlich ist, von einem Stocke eine Rebe oder ein Schenkel umgebogen, und in die Erde gelegt, so daß die Spitze der Rebe aus der Erde hervorstehet. Die Spitze wird dann an einen Pfahl geheftet, aber nicht eingekürzt, wenn sie auch 8 und 10 Augen haben sollte. Dieser Gebrauch hat sich jedoch in neuerer Zeit bei mageren Weinbergen ziemlich vermindert. Solche Stöcke geben oft bedeutenden Ertrag, schwächen aber dagegen wieder so den Mutterstock, daß dieser in der Ertragfähigkeit sehr zurückstehet *). Im folgenden Frühjahr werden dann die so eingelegten Reben aus dem Boden genommen, und unter dem Namen Hackstöcke um sehr billige Preise verkauft.

§. 496. Dagegen trifft man hier einen sehr löblichen Gebrauch der für viele andere Orte zu empfehlen wäre, nämlich, daß fast alle auf das Feld anstoßende Weinberge mit Planken eingezäunt sind. Siehe Fig. 43.

Es wird nämlich ein Spalier von 3 bis 4 Fuß Höhe aus Reben gebildet, das wie bei der Winkelschnitterziehung aus 3 über-

*) Vor mehreren Jahren hatte ich zwei Jahre hintereinander von einem Stocke Reben in die Erde gebogen, um Hackstöcke zu ziehen. Dieser Stock wurde so entkräftet, daß er 2 Jahre nachher mir nur schwaches Holz und wenig Trauben brachte.

einander liegenden Latten von je einem Fuß Entfernung besteht, woran die Reben unregelmäßig vertheilt werden.

§. 497. Um nun ein genaues Bild von Bruchsals Weinbau, als dem Centralpunkte vom Bruhrhein zu erhalten, will ich, wie früher, alle Verhältnisse nach der von mir aufgestellten Norm durchgehen.

§. 498. Der Boden besteht meistens aus Löß, (hier Mergel genannt) aus gelbem Lehm, und etwas grauem Thon.

§. 499. Das Unterlager ist Flötzkalk. Hier hört die Keuperformation auf.

§. 500. Die Vorbereitung des Bodens für eine neue Anpflanzung besteht meist darin, daß man nach dem Aushauen eines alten Weinberges denselben mit Luzerne, (hier ewiger Klee genannt) Medicago sativa anpflanzt, denselben 6 bis 8 Jahre stehen läßt, und dann wo möglich im Spätjahr 3 bis 3 Fuß tief rottet.

§. 501. Die Anpflanzung geschieht mit den schon bezeichneten Hackstöcken*), wobei man die Wurzeln derselben einkürzt, und in lange, mit der Haue gemachte 12 Zoll tiefe, Löcher einlegt, ohne fremde Erde dazu zu thun.

§. 502. Die Entfernung der Reben bei der Anpflanzung wird in der Regel nur zu 3 Fuß im Quadrat, manchmal auch noch einige Zolle mehr angenommen.

§. 503. Die Erziehung für die fernere Jahren ist folgende:

In den ersten 2 Jahren werden die jungen Triebe bis auf ein Auge im Frühlinge abgeworfen. Im dritten Jahre geschieht dasselbe wieder, nur werden jetzt die Stöcke für's künftige Jahr zum Früchtetragen vorbereitet, weßhalb man die 2 stärkste Ruthen unge-

*) In neuerer Zeit wurden von Seiten des landwirthschaftlichen Vereines viele Wurzelreben und Blindreben von Rießling, Traminer, Burgunder und Ruhländer unentgeldlich ausgetheilt, wodurch der Rebsatz bedeutend verbessert worden ist.

stört wachsen läßt, und einige schwächere bis auf 1 Fuß verkoppt, (abgezwickt.) Im vierten Jahre werden die 2 Ruthen auf 3 Fuß Länge angeschnitten, und daraus runde große Bogen geformt, welche mit Weiden geheftet werden, so, daß sie 6 Zoll vom Boden entfernt sind. Die verkoppten Reben werden dann auf Zapfen von 2 Augen angeschnitten. Von letzteren wird dann ein Auge laufen gelassen, das auf das künftige Jahr die Trag-Ruthe bildet, um so immer junges Holz nachzuziehen. In den folgenden Jahren werden immer 2 Schenkel und einige Zapfen gehalten, jedoch so, daß immer ein Bogen höher stehet als der andere, was Fig. 38 deutlich angiebt. Ist der Stock kräftig genug, so wird wo möglich eine Rebe aus einem Zapfen, oder ein Schenkel zu einem Hackstocke umgelegt*), und derselbe durch einen Bogen aus dem Zapfen ersetzt. Man nimmt nämlich hiezu gerne die höchsten Schenkel, und trachtet dadurch die hochgewachsenen Stöcke wieder zurück und dem Boden näher zu bringen.

§. 504. Jeder Stock erhält nur einen Pfahl, und an diesen werden die 2 Bögen geheftet, die oft so groß wie ein Pflugrad gemacht werden.

§. 505. Die Nachbesserung abgehender Weinstöcke geschieht durch Einlegen nach Art der Hackstöcke, die von dem benachbarten Stocke genommen werden.

§. 506. Die Sommerbehandlung ist diese, daß man vor dem Blühen den Stock von den unnöthigen Seitentrieben reiniget, wobei aber die Triebe nicht weggebrochen, sondern blos nahe am Kopfe oder Stamme verkoppt, d. h. abgezwickt werden, was ich sehr löblich finde, weil dadurch den vielfachen Verwundungen vorgebeugt wird. Die zur künftigen Tragrebe bestimmten Ruthen werden schon frühzeitig angeseilt, d. h. mit Stroh angeheftet, und nach

---

*) Dieß geschieht hauptsächlich, um den allzustarken Trieb eines Stockes ins Holz zu vermeiden, was besonders im Lehmboden der Fall ist, wo alles ins Holz treibt, und wenig Trauben läßt.

dem Blühen sorgfältig ausgegeizt, d. h. die Aberzähne ausgebrochen. Die an dem Bogen befindlichen Triebe, die man nicht zu Tragreben benutzt, werden 1 bis 2 Laub über dem Saamen oder Schein abgezwickt, was nach dem Blühen wiederholt wird, damit der Saft zu den Trauben geleitet werde. Triebe am Bogen, die keine Trauben haben, werden zu demselben Zwecke meist ganz weggebrochen.

§. 507. Die Behozzung der Weinberge ist meistens mit tannenen Pfählen von 7 bis 8 Fuß Länge, wovon das 100 1 fl. 30 bis 1 fl. 50 kr. kostet. Zuweilen nehmen die Vermöglichen auch eichene Pfähle von derselben Länge, wovon aber das 100 2 fl. 20 bis 2 fl. 24 kr. kostet. — Auf den Morgen braucht man etwas über 4600 Pfähle.

§. 508. Der Rebsatz besteht meistens aus Gutedeln, Sylvaner, Elblingen, Trollinger und Gelbhölzern, mit Ausnahme einiger neueren Anlagen, unter welchen sich ein Stück mit ächten Gewürztraminern, und eines mit Schwarzklävnern und Rulander, Hrn. Bürgermeister Göldner gehörend, sowohl in seiner Behandlung, als durch seine Produkte besonders auszeichnen.

§. 509. Das Zerquetschen der Trauben wird hier meistens mit einem Traubenstämpfel, siehe Fig. 42, und einem durchlöchertem Tretzuber verrichtet, worin die Trauben zerstoßen werden.

§. 510. Das Pressen geschah früher meistens mit den großen Baumpressen, wovon man im vierten Hefte ein Bild sehen kann. Jetzt aber hat man nur hölzerne und eiserne Spindelpressen. In der Regel aber preßt man die Trauben nicht gleich nach dem Quetschen, sondern man läßt sie in den Butten mehrere Tage stehen, bis sie anfangen, zu gähren. Als den besten Zeitpunkt hält man, wenn sich die Masse hebt, und die Traubenkämme in die Höhe gehen. Hiemit beabsichtiget man, den Wein haltbarer zu machen, indem durch die Gährung etwas Gerbestoff aus den Kernen und Kämmen ausgezogen wird, der den Wein leichter klärt, und ihn haltbarer macht. Dadurch wird aber der Wein etwas herber, denn ohne diese

Procedur ist der Wein zwar zart und lieblich, allein nach 2 Jahren soll er abfallen, wogegen er nur durch eine solche Gährung bewahrt werden kann. Diese nachtheilige Eigenschaft rührt aber sicher von der nahen Bestockung der Weinberge, und von der Ueberfüllung derselben mit Trauben her, wodurch die Trauben nicht die gehörige Reife und Ausbildung erhalten können.

§. 511. Als Durchschnittsertrag rechnet man per Viertel zu 1000 Stöcken 6 alte Ohm Wein.

§. 512. Die Bodenbearbeitung ist im Jahr 3 auch 4 mal. Zuerst wird nach dem Schneiden im Frühjahre geschabt, (mit dem Rührkarst, das ist eine breite Haue ohne Zinken, siehe Fig. 44), im Mai wird gehackt mit dem zweizinkigen Karst, siehe Fig. 45, Ende Juli wird gerührt mit der ersteren Haue, und im September wird nöthigenfalls dasselbe wiederholt.

§. 513. Die Düngung findet nur alle 3 bis 4 Jahre statt, und zwar auf der Oberfläche wird gedüngt zu jeder Jahreszeit, und der Dünger gerade untergehackt. Junge Weinberge werden im ersten Spätjahre und im vierten Jahre gedüngt.

§. 514. Die Baukosten betragen per Morgen für das Jahr 32 fl.

§. 515. Der Tagelohn ist in der Regel 16 bis 18 kr. mit der Kost, ohne Kost 30 kr.

§. 516. Die Entfernung der Endzeilen ist 1½ Fuß, eine für den ganzen Bruhrhein angenommene Norm.

§. 517. Die Herbstordnung war bisher diese, daß man am Dienstag und Freitag ohne Erlaubniß in die Weinberge durfte. In den anderen Tagen mußte man schriftliche Erlaubniß haben; die Uebertretung wurde mit 1 fl. Strafe belegt.

§. 518. Die besten Lagen sind Augustinerthal, Zaisenthal, Weidenreiß, Alteflüger, Steinberg und Heubühl.

§. 519. Einer Pyramidenerziehung muß ich noch erwähnen, die man in Bruchsal in allen Gärten und Gartenanlagen

in Menge ausgeführt antrifft, die aber auch nur in Bruchsal, sonst nirgends zu finden ist. Sie ist für Gartenanlagen sehr zu empfehlen, indem sie wenig Raum auf dem Boden wegnimmt, und dabei bedeutende Tragbarkeit zeigt. Man sehe Fig. 46.

Behufs dieser Erziehung pflanzt man 2 Reben. Nach Verlauf von 3 bis 4 Jahren steckt man dazu eine Stange von 10 bis 12 Fuß Höhe und 4 Zoll Dicke. Im Frühjahr schneidet man jedem Stocke eine Rebe von 4 Fuß an, dann wickelt man die eine Rebe rechts und die andere links um die Stange. Den Sommer über bindet man die Triebe locker senkrecht auf, so daß die Stange ganz bedeckt wird.

Im künftigen Frühjahre nimmt man zwei der obern Triebe und wickelt sie abermals links und rechts, die untern kürzt man auf Zapfen von 2 Augen ein, und verfährt im Sommer wie im vorigen Jahre, mit Ausnahme, daß man die Reben abkürzt, sobald sie höher als die Stange gewachsen sind. Im folgenden Frühjahre wird eben so verfahren, und von nun an wird alle Jahre eine tieferstehende Rebe zum Wickeln genommen, und der ältere Schenkel abgeworfen, wodurch jedes Jahr eine Verjüngung bewerkstelliget wird.

Grombach,

§. 520. das zwischen 400 bis 500 Morgen Weinberge haben soll, die aber von der Straße entfernt liegen, hat beinahe dieselben Weinbauverhältnisse wie Bruchsal, nämlich der Boden ist Kalk- und Lößboden, der den Muschelkalk der Umgegend zum Unterlager hat. Die Anpflanzung und Erziehung ist beinahe ebenso, nur mit dem Unterschiede, daß man die Bögen etwas niederer hält. Deßhalb ist auch jede weitere Beschreibung überflüssig.

Weingarten,

§. 521. welches 300 Morgen Weinberge hat, war seiner Benennung nach wahrscheinlich schon in frühen Zeiten ein bedeutender Weinort, wozu ihn auch einige vorzügliche Lagen, wie der Petersberg, der hohe Kirchberg, Steingasse rc. berechtigen, welche sich mit südlicher Exposition und 25 bis 30 Grad Abdachung bis zu 200 Fuß Höhe erheben, und gegen Norden gegen alle schädliche Einflüsse geschützt sind.

§. 522. Der Boden ist ebenfalls Kalktrümmer mit Löß mehr oder weniger überlagert.

§. 523. Die Anpflanzung weicht von der bei Bruchsa ab, und nähert sich der bei Durlach; man setzt nämlich die Reben nur 2½ Fuß ins Gevierte, so daß man hier 1400 Stöcke und eben so viele Pfähle auf das Viertel zählt.

§. 524. Die Erziehung nähert sich ebenfalls der von Durlach, weßhalb ich alles Nähere auf dorthin verweise. Man hat hier die niedere Doppelbogenerziehung, wie Fig. 40 zeigt.

§. 525. Der Rebsatz ist meistens Sylvaner und Elbling mit noch einigen wenigen Rebsorten von Trollinger, Gelbhölzer und Gutedel vermengt. Einige Rießlinganlagen wurden auch in neuerer Zeit gemacht, jedoch hat man bis jetzt keine großen Reformen im Weinbau vorgenommen.

§. 526. Das Quetschen der Trauben geschieht mit Tretzuber und Traubenstämpfel.

§. 527. Das Pressen wird auf 7 großen Baumpressen verrichtet, deren Vorderdocken im Boden befestiget sind, folglich nicht wie zu Durlach und der Umgegend ein Gewicht von Mühlsteinen haben. Die Erlaubniß zum Pressen hängt von einem gewissen Turnus unter den Bürgern ab, der vor der Lese bestimmt wird.

Alles Uebrige wie zu Durlach.

Durlach,

§. 528. das sehr bedeutenden Weinbau hat, werde ich als Normalpunkt für die Umgegend, besonders für diejenigen Weinorte betrachten, die gegen Pforzheim und Bretten hin liegen. Weil diese Orte ohnehin in ihren sämmtlichen Weinbauverhältnissen sich denen von Durlach so annähern, daß es überflüssig wäre, sie speciell zu wiederholen, so will ich sie blos hier namentlich anführen, um nicht zu weitläufig zu werden.

§. 529. Nach der Chronik von Durlach von Gehres besitzt die Stadt nach dem Lagerbuch 650 Morgen Weinberge. Da aber viele in der Ebene dazu gerechnet werden, die in neuerer Zeit zu Feld umgewandelt wurden, so kann man jetzt noch nur etwas über 500 Morgen annehmen.

§. 530. Früher hatte jeder Weinbergseigenthümer das Recht, seinen Wein selbst zu verzapfen, was aber schon seit längerer Zeit aufgehoben ist.

§. 531. Ueber die Ertragsfähigkeit finden sich in der Chronik folgende Notizen: Vom Jahr 1730 bis 1790 wechselte der Ertrag von 300 bis 600 Fuder, welches natürlich nach den Jahrgängen wechselte. Der Durchschnittsertrag von 60 Jahren ergab 342 Fuder Wein per Jahr.

§. 532. Beinahe sämmtliche Weingelände sind in östlicher, südlicher und westlicher Exposition um den Thurnberg gelagert, dessen Scheitel mit einem großen alten Thurme geziert ist, von wo aus man die ganze Gegend beherrscht, und der auch ein Hauptpunkt für die trigonometrischen Vermessungen ist.

§. 533. Seine besten Lagen sind der Kaisersberg, die Dörrbach, jetzt Elisabethberg genannt, Rothkamm, Michefer Zugvogel und Hotzer. Eine nicht unbedeutende Weinlage ist auch der Rennig, welche vom Thurnberg getrennt ist, und gegen Ettlingen hin sich an die dortigen Waldungen anschließt, allein nur

geringen Wein liefert, weil der Boden nicht günstig ist, indem blos Löß eine bunte Sandsteinformation deckt, worauf die Weinberge in geringer Abdachung liegen, die auch noch obendrein mit Bäumen stark besetzt sind.

Der Geiersberg gegen Wolfartsweiher gehört auch in dieselbe Categorie.

§. 534. Der Kaisersberg der in der oberen Hälfte des Thurnberges liegt*) hat blos Küpperboden. Seine Exposition ist südlich und sehr vortheilhaft von oben bis unten durch eine Bergwand gegen Osten geschützt, so daß man diese Lage mit Recht vortrefflich nennen kann. Seine Abdachung beträgt 20 bis 25 Grad; der beste Theil von etwa 12 Morgen war früher herrschaftliches Gut, wurde aber im Jahre 1832? in mehreren Parzellen zu Eigenthum versteigert. Die jetzigen Eigenthümer haben die damals vernachläßigten Weinberge inzwischen mit Rießlingen angepflanzt, und darauf wirklich ausgezeichnete Weine erzogen.

§. 535. Der Elisabethberg (ehemals die Dörrbach) zu Ehren Ihrer Hoheit der Frau Markgräfin Elisabeth so benannt, ist ebenfalls ein ausgezeichneter Punkt am Thurnberge. Es ziehet sich nämlich an der südwestlichen Seite des Thurnberges von oben bis unten eine Mulde oder eine Einbuchtung gerade herab. Die untere Hälfte dieser Mulde zwischen 4 und 5 Morgen war früher ebenfalls Herrschaftsgut unter dem Namen die Dörrbach, und wurde zu gleicher Zeit mit dem Kaisersberg veräußert, welche Se. Hoh. Herr Markgraf Wilhelm von Baden käuflich acquirirte. Das Ganze hat eine sehr günstige Exposition gegen Südwest und bedeutende Abdachung, so daß sie zwischen 25 und 30 Grad wechselt. Das Reb-

*) Der Boden des Thurnberges theilt sich gleichsam in 2 Theile, die untere Hälfte hat meistens Lößboden, der den Kalk überdeckt, die obere Hälfte dagegen hat wenig Löß, und der Boden besteht meistens aus Trümmern des unterliegenden dünnschieferigen Muschelkalkes, der an der Luft sich trennt, und hier mit dem Namen Küpper bezeichnet wird.

gut ist in viele Terassen abgetheilt gewesen, und war mit den gewöhnlichen Rebsorten Durlachs bepflanzt. Se. Hoheit wollten anfänglich den Rebsatz durch Einpflanzen besserer Rebsorten in den alten Weinberg und nachheriges Verlegen verbessern, um nicht von dem Ertrage zu kommen; allein nach mehreren Jahren lehrte die Erfahrung, daß man mit diesem Systeme nicht durchkomme, worauf Se. Hoheit vor 4 Jahren den Beschluß faßten, das ganze Terrain innerhalb 4 Jahren so zu regeneriren, daß eine durchgehends neue Pflanzung an die Stelle der alten treten soll, wobei man den Vortheil einer freien Wahl in den edleren Rebsorten hatte. Diesem höchsten Beschluß zufolge, wurden im Laufe der 4 Jahre alle Terassen 3 Fuß tief umgerottet, und die großen Treppeneingänge erweitert, wobei die besten Expositionen mit Rießlingen auf Halbbokschnitt erzogen angepflanzt wurden. Die eine der sich westlich neigenden Seiten der Mulde wurde mit Rulandern besetzt, und 4 Terassen mit 700 Stöcken wurden mit dem edlen Muskatgutedel, welchen Se. Hoheit aus Frankreich kommen ließen, angepflanzt. Diese Anpflanzung, welche wohl die beträchtlichste von dieser Rebsorte in Deutschland seyn wird, verspricht etwas ausgezeichnetes zu liefern, wenn man die köstlichen Eigenschaften dieser Traube in Betracht nimmt. Der Fuß dieses Weingutes ist zur Hälfte mit gewöhnlichen Traminern und zur Hälfte mit Gewürztraminern angelegt, welche im Jahre 1841, als dem ersten Ertragsjahre das interessanteste Resultat lieferte, daß der Most von den Gewürztraminern 95 Grad wog, während der des gewöhnlichen nur 85, also 10 Grade weniger wog, was gewiß zur Anpflanzung des Gewürztraminers ermuthigen muß. Sämmtliche Terassenmauern, welche einen Flächengehalt von einem halben Morgen bilden, sind ebenfalls mit Gewürztraminern bepflanzt, die nach dem Winkelschnitt erzogen, ebenfalls eine reiche Zugabe zum Ertrag versprechen.

§. 536. Diese Anlage, welche in kurzer Zeit im vollen Ertrage stehen wird, ist gewiß für manchen in der Umgegend eine Lehre, daß man mit dem Einpflanzen junger Stöcke in einen alten Wein-

berg nicht zum Ziele kommt, und daß man nur durch ein gänzliches Verjüngern sich einen Nutzen verschaffen kann, der höhere Procente als jede andere Pflanzung bringt, während ein alter Weinberg ein wahrer Krebsschaden ist, der immer am Oeconomiebeutel nagt. Bei ersteren hat man eine kräftige thätige Jugend, die etwas anschaffen kann, während man bei letzteren nur ein Spital hat, in welchem eine Menge Greise und Invaliden zu erhalten sind.

§. 537. Der Zugvogel ist ein kleines, schon ziemlich hoch liegendes aber gutes Gewännchen für die Rebcultur.

§. 538. Der Hotzer ist ebenfalls eine kleine Gewann südlich gelegen, mit 18 Grad Abdachung, hat Küpperboden, und ist gegen Osten geschützt.

§. 539. Der Wolf ist eine geringe nordwestliche Lage gegen die Augustenburg, und hat in seiner besten Abdachung nur 18 Grad.

Ich gehe nun zur folgereihen Beschreibung der Weinbauverhältnisse über.

§. 540. Der Thurnberg, das eigentliche Weingebiet von Durlach besteht, wie schon gesagt, lediglich aus Muschelkalk, der bis zur Hälfte des Berges etwa 150 bis 200 Fuß hoch mit Löß, hier Mehlboden genannt, bedeckt ist, während der obere Theil aus lauter Kalktrümmer den Boden bildet, den man Küpperboden nennt. Dieser Coloß sitzt eigentlich wie ein Nest auf dem bunten Sandstein, woraus auch der Fuß des Thurnberges besteht, denn nördlich bei der Augustenburg stehet der Sandstein zu Tage, und südlich vom Altarberge beim Kaisersberg sind in einer Höhe über 100 Fuß über der Thalfläche die großen Sandsteinbrüche, wo der Sandstein in horizontalen und mächtigen Lagern ist, und nur mit Lößbänken von 10 bis 20 Fuß Mächtigkeit überlagert ist. Dieser Sandstein spaltet sich leicht, ist meistens dunkelroth und sehr glimmerhaltig.

§. 541. Eine Anpflanzung als junger Weinberg geschah bisher nur wenig, mehrentheils hat man die alte dadurch in Tragbarkeit erhalten, daß man den benachbarten Stock versenkte, und aus

diesem mehrere Stöcke bildete, indem man den Stock ganz in Boden legte, und von verschiedenen Punkten junge Reben hinausstehen ließ, die man zu tragbaren Stöcken erzog. Somit wurde bisher immer der alte Sauerteig beibehalten.

§. 542. Hat man aber ein ganzes Stück verjüngt, so wurde dieses ohne vorherige Kleepflanzung sogleich 2 Fuß tief umgerottet, und im Frühjahre mit Bögen ausgesetzt. Diese Bögen werden nämlich nach dem Herbste in den Weinbergen ausgeschnitten, in Bündel von 100 gebunden, und den Winter über in der Erde verborgen, bis man sie im April verpflanzen kann. Man schneidet an den vorjährigen Bögen alle Ruthen weg, bis auf die oberste, die man ebenfalls bis auf 2 Augen wegschneidet. Dieses zweijährige Holz auf 1½ Fuß Länge angeschnitten, bildet eine Rebe im Halbzirkel, die dann im April, in, mit der Haue gemachte, Löcher gepflanzt wird. Es werden immer 2 Bögen in eine Grube gelegt, und später die schwächere dadurch entfernt, daß man diese im dritten oder vierten Frühjahre zu einem Hackstocke umlegt, und dann ganz wegschneidet.

§. 543. Diese Art zu setzen, wobei man ebenfalls nie wußte, was man pflanzt, wird hoffentlich bald eingestellt werden, und es ist nicht zu zweifeln, daß mehrere erleuchtete Männer in der Stadt, die bis jetzt mit gutem Beispiel vorangingen, ihre Mitbürger dazu vermögen werden, edlere Rebsorten nach einer bestimmten Wahl mit Wurzelreben anzupflanzen.

§. 544. Die Entfernung der Reben bei einer jungen Anlage wird hier auf $2^1/_2$ bis $2^3/_4$ Fuß angenommen, so daß man auf das Viertel 1300 Stöcke zählt. Das Viertel nämlich hat 40 Ruthen Nürnberger Maas.

§. 545. Die Erziehung ist hier allgemein die gekreuzte Bogenerziehung, wie Fig. 41 zeigt. Nachdem nämlich die junge Rebe mehrere Frühjahre hindurch abgeworfen worden war, werden im vierten oder fünften Jahre jedem Stocke 2 Ruthen (Tragreben) von 3 Fuß Länge angeschnitten, ohne daß man einen Zapfen als

Reserve stehen ließe. Diese 2 Reben werden dann bis auf 6 Zoll vom Boden in 2 Bögen gebracht, die mit Weiden gebunden werden. Hierauf wird ein Pfahl hinter den Stock mit einer Reuthaue, siehe Fig. 47, eingeschlagen, und nach diesem werden die beiden Bögen in gekreuzter Form mit Stroh an den Pfahl oben festgebunden. NB. Bei dem Bogenmachen wird das oberste Auge der Ruthe nicht weggeschnitten, in der Absicht, daß dieses die Schnabelrebe treibe, welche die schönsten Trauben bringt. Denn überall, an Reben wie an Bäumen, ist da immer der stärkste Trieb ins Auge, wo der Schnitt statt hatte.

§. 546. Tritt der Fall ein, daß in mehreren Jahren die Bögen nicht mehr so tief gemacht werden können, dann trachtet man an dem Schenkel etwas junges Holz nachzuziehen, das man im nächsten Jahre zu einem Zapfen, und im folgenden Jahre zu einem Bogen wieder anschneidet.

§. 547. Die Sommerbehandlung wird hier mit vieler Aufmerksamkeit ausgeführt, aber gerade diese ist ein großer Nachtheil in der Erziehung, indem durch das viele Ausbrechen des Weinstockes und der Aberzähne zu starke Verwundungen herbeigeführt werden, welche immer einen gewissen Stillstand im Wachsthum herbeiführen, und wodurch die Entwickelung des Stockes und somit auch die der Trauben gestört wird. Es wird nämlich folgendermaßen verfahren:

Wenn die jungen Triebe einen Fuß lang gewachsen sind, so wird angefangen, zu erbrechen. Es werden dann alle unnöthige Triebe aus dem Boden und an den Schenkeln weggebrochen, und alle Triebe an den Bögen werden 1 Blatt über dem Saamen abgezwickt, jedoch aber an jedem Bogen die zwei hintern, dem Schenkel zunächststehenden Triebe unberührt stehen gelassen. Nach Verlauf von etwa 8 Tagen, jedenfalls noch vor dem Blühen werden diese Triebe mit Stroh an den Pfahl geheftet, jedoch aber von den 4 nur 2 stehen gelassen, die man Wachshölzer nennt; die anderen 2 werden ebenfalls abgekoppt (abgezwickt).

Nach dem Blühen werden die Wachshölzer noch 3 und 4 mal

mit Stroh an den Pfahl geheftet, so daß sie oft eine Höhe von 10 bis 12 Fuß erreichen. Dabei werden aber immer die Überzähne sorgfältig ausgebrochen, welche Arbeiten immer von Weibsleuten verrichtet werden, die das Laub sorgfältig in der Schürze sammeln, und zum Viehfutter nach Hause tragen. Erst im September, wenn die Trauben reifen, werden die Spitzen der Wachshölzer über dem Pfahle abgeschnitten.

§. 548. Dieß Verfahren ist höchst fehlerhaft. Erstens wird der Stock durch die stete Verwundungen immer kränkelnd erhalten, indem man ihm viele Blätter nimmt, die zur Organisation des Stockes, folglich zur Bildung seiner Säfte dienen. Zweitens nöthiget man die Rebe, immer vorwärts zu treiben, wodurch die hinteren Augen unfruchtbar bleiben, indem sie sich verholzen, ehe sie sich zu Fruchtaugen bilden konnten. Drittens wird der Stock zu kahl gemacht, so daß die athmosphärischen Einflüsse, wie Brenner, Mehlthau u. dgl. leichter um sich greifen können, was besonders der Traube Schaden bringt, wenn sie zu wenig Schutz vor brennender Sonne oder vor Hagelwetter hat. Freilich sitzen die Reben auch zu nahe bei einander, wodurch man genöthiget ist, dem Stocke Luft zu machen, allein dieß geschieht gerade auf Kosten des Stockes und seiner Frucht, daher immer ein Uebel das andere hervorruft.

§. 549. Die Pfähle sind hier aus Tannenholz 7 bis 8 Fuß lang; das 100 kostet 2 fl. auch manchmal etwas mehr. Da alle 2 Jahre die Spitze eines Pfahles abfault, obgleich sie im Winter ausgezogen werden, so werden im Frühjahr die Pfähle vor dem Einstecken frisch zugespitzt. Im Spätjahre, wenn das Laub abgefallen ist, werden sie ausgezogen und auf Pfahlhaufen gesetzt, wie man in Fig. 48 sehen kann. Solch ein Pfahlhaufen hält etwa 200 Pfähle, und seine Dachform schützt ihn im Winter vor Eindringen von Nässe. Das Gestell der 4 Pfähle, in welches die Pfähle gelegt werden, nennt man Pfahlstecken.

§. 550. Das Quetschen der Trauben wird meistens durch Knaben mit bloßen Füßen verrichtet.

§. 551. Das Pressen geschieht hier noch meistens mit großen Baumkeltern, wo 4 Eichbäume einen 30 bis 40 Fuß langen Hebel bilden, dessen Kraft man noch dadurch erhöhet, daß man vorn einen schweren Mühlstein anhängt, welcher die Kraft des ohnehin schweren Hebels vermehrt. Man preßt hier theils in den Stadtkeltern, die 4 solcher Pressen —Bäume genannt — hat, theils bei Privaten, bei denen noch einige solcher Baumkeltern anzutreffen sind. Schraubenkeltern sind hier wenig oder gar nicht im Gebrauch.

Ueberhaupt ist das Preßwesen hier noch sehr mangelhaft, da es eigentlich an der nöthigen Zahl der Pressen fehlt, wodurch die Eigenthümer von Weinbergen oftmals in Verlegenheit gerathen, weil sie zu lange mit dem Pressen ihres Mostes warten müssen, bis sie keltern können, wodurch oft die Trester zu lange stehen, der Most in Gährung kommt, zumal bei einem warmen Herbste, und dann der Wein einen unangenehmen Geschmack erhält, der ihn im Preise herabsetzt. Zudem sind gar viele Leute nicht gehörig mit Herbstgeschirr versehen, wo diese dann genöthigt sind, um jeden Preis zu verkaufen, was für manche gar zu nachtheilig ist. Daher das allgemeine Trachten nach recht vieler Brühe; daher aber auch der Mangel an gutem Ruf.

§. 552. Die Traubensorten, welche hier im Allgemeinen gepflanzt werden, sind Gutedel, Sylvaner, Elben, Trollinger, die man hier Huddler nennt, und Tokayer (die Putscheeren); auch etwas Räuschlinge und nur wenig Rießlinge und Traminer.

§. 553. Die Bodenbearbeitung ist folgende: im April wird mit dem Karst bergab gehackt, im Mai vor dem Erbrechen wird mit der Rührhaue, siehe Fig. 44, gerührt, aber oben am Berge angefangen, und bergauf die Erde gegen die Stöcke gezogen. Nach dem Blühen und Aufbinden wird abermals gerührt. Manche rühren später nochmals, die meisten aber suchen das Gras möglichst zu erhalten, damit sie es mit den Aberzähnen oder mit den Laubspitzen der Kuh füttern können, auf deren Erhaltung man gar vielen Werth legt, und darüber oft die Hauptsache außer Acht läßt.

§. 554. Das vorherrschende Unkraut ist Flechtgras, kleine Brennessel, Kreuzkraut, und im Mehlboden ist Hühnerdarm das lästigste Unkraut.

§. 555. Das Düngen geschieht ebenfalls auf der Oberfläche, und der Dünger wird blos untergehackt. Ein bestimmter Turnus wird nicht eingehalten.

§. 556. Der Tagelohn eines Weingärtners ist in der Regel 40 kr. und 1 Schoppen Wein.

§. 557. Die Endzeilen sind hier 15 bis 16 Zoll vom Gränzstein gepflanzt.

§. 558. Die Herbstpolizei wird hier nicht pedantisch, wie in manchen anderen Orten ausgeübt. An den Werktagen darf jeder Eigenthümer in seinen Weinberg gehen, was oft nothwendig ist, wenn Pfähle aufzurichten sind. Auch hat man öfters Obst abzumachen, da man hier den Gebrauch hat, längs den Weinbergswegen Obstbäume zu setzen. Am Sonntage aber darf niemand in die Weinberge.

§. 559. Die jährlichen Baukosten eines Morgen Weinberges bei einem Sommerlohn von 30 kr. und einem Winterlohn von 26 kr. sind folgende:

		fl.	kr.
1.	Das Schneiden per Morgen	3 fl.	12 kr.
3.	Das Rebenlesen	— "	48 "
3.	Das Bogenmachen	2 "	40 "
4.	Das Pfählstecken	2 "	— "
5.	Das Heften	1 "	36 "
6.	Das Hacken	5 "	24 "
7.	Das Ausbrechen	4 "	24 "
8.	Das erste Rühren	5 "	24 "
9.	Das Binden	4 "	24 "
10.	Das zweite Rühren	3 "	12 "
11.	Das zweite Binden	3 "	12 "
	Latus	36 fl.	16 kr.

	Transport	36 fl. 16 kr.
12. Das dritte Rühren	. . . .	2 „ 42 „
13. Das Gipfeln	. . . .	1 „ 36 „
14. Das vierte Rühren	. . . .	2 „ 42 „
15. Das Aufbannen (die Band losschneiden)	}	2 „
16. Das Auspfählen (Pfähle ausziehen)	}	
	Summa:	45 fl. 16 kr.

Grötzingen.

§. 560. Dessen Weinberge liegen gleichsam gegenüber vom Thurnberge und haben ähnliche Bodenverhältnisse, wie am Thurnberg, nämlich der Fuß des Berges ist Sandstein, und der obere Theil ist Kalk (Küpper), gerade wie am Thurnberg, so daß man zu dem Glauben verleitet wird, daß beide sonst zusammenhingen, während jetzt ein weites Thal diese trennt.

§. 561. Die Weinlagen von Grötzingen sind theils ganz westlich gegen Weingarten herab, theils sind sie südlich und südöstlich gegen Söllingen hinauf. Die dem Orte zunächst sich befindende südliche Lage, Scheffenberg genannt, bildet den Vorsprung eines tieferziehenden Bergrückens. Gegen die Berghäuser Mühle ist ebenfalls eine sehr gute südliche Lage mit 20 Grad Abdachung, welche man die Obrig nennt. Hinter dieser ist nochmals eine südliche Einbuchtung, welche man den Kegelsgrund nennt. Alle diese Lagen haben oben Kalk und unten Sandstein, welch letzterer aber meistens durch Löß gedeckt ist, der durch frühere Anschwemmungen von Hochwasser daselbst angelagert worden ist.

§. 562. Die Weinbauverhältnisse sind hier denen von Durlach fast in allem gleich; mit Ausnahme, daß man hier manche schlechte Traubensorte anpflanzt, denn man findet hier häufig den

Tokayer oder Putscheere, der hier wie im weiteren Thale Pickel genannt wird; ferner den Hubler oder Trollinger und den Elbling.

§. 563. Die Weinbergsarbeiten wie Hacken, Erbrechen und Aufbinden verrichten blos die Weibsleute, nur das Schneiden thun die Männer, alles übrige wird den Weibern überlassen.

§. 564. Auch hier hat jeder Stock zwei Schenkel und 2 Bögen, die aber ziemlich groß sind. Diese Schenkel nennt man hier Stiffel.

§. 565. Viele Bäume findet man ebenfalls in den Weinbergen zerstreut.

Söllingen

§. 566. ist ein Weinort, der schon in frühen Zeiten starken Weinbau trieb, der aber jetzt mehr seine Aufmerksamkeit auf den Feldbau richtet, daher der Weinbau mehr als Nebengeschäft betrachtet wird. Die verschiedenen Weinlagen nennen sich Denhelden, Neuberg, Thalberg und Rießlingsberg. Dieser letztere ist im Lagerbuche so bezeichnet, und giebt den Beweis, daß früher daselbst viele Rießlinge gebauet wurden, die aber in neuerer Zeit meist verschwunden sind, und durch Elblinge, Sylvaner, Hubler (Trollinger), besonders aber in starker Menge durch den Pickel (Putscheeren) ersetzt wurden, welcher in manchen Weinbergen bis zu einem Drittel vorhanden ist.

§. 567. Der Boden ist durchgehends Kalkschiefer (Küpper) mit thonigen Mergel überlagert.

§. 568. Das Rotten wird hier sonderbarer Weise nur 1 starken Fuß tief vorgenommen, weil man glaubt, durch tieferes Rotten die gute Erde zu vergraben. (Dieß die Aeußerung meines Führers).

§. 569. Meistens wird vom Stock weggeritten, d. h. gleich nach dem Aushauen eines alten Weinberges wird der Boden gerottet. Manche pflanzen auch gewöhnlichen Klee (trifol pratense) da dieser mit Gyps bestreuet wird, so glauben manche, der Gyps schade den Rebwurzeln, und diese unterlassen deßhalb die Kleepflanzung.

§. 570. Die Anpflanzung geschieht meistens mit Blindholz, mit den sogenannten Bögen, wie sie bei Durlach beschrieben wurden. Diese werden in Erde gelegt, bis sie Sporen bekommen, d. h. bis die Wurzeln wie weiße Nadeln aussprossen, worauf sie mit der Haue in längliche Stufen gelegt werden. In neuerer Zeit wurden jedoch meistens edle Rebsorten angepflanzt, welche die Einwohner durch die Freigebigkeit des landwirthschaftlichen Vereines unentgeldlich erhielten, und wodurch bedeutende Verbesserungen im Rebsatze eingetreten sind.

§. 571. Die Entfernung der Rebstöcke ist hier ebenfalls nur 2½ Fuß im Gevierte. Die Endrahmen haben 2 Fuß Entfernung.

§. 572. Die Erziehung und Beholzung ist fast dieselbe wie Durlach, nur daß man hier größere Bögen macht. Auch hier verrichten die Weibsleute das Meiste in den Weinbergen.

§. 573. Die Bodenarbeiten weichen etwas von der früher angegebenen ab. Wenn der Wald grün wird, (Ende April) wird gehackt, aber nicht mit dem Karst, wie an den anderen Orten, sondern mit einer Reuthaue, siehe Fig. 47. In der Pfingstwoche wird das zweite Mal gehackt mit der Rührhaue, und das dritte Mal vor der Erndte.

§. 574. Hier werden auch schon theilweise die Reben gedeckt, wie in Würtemberg, namentlich in den Niederungen; in den Höhen nicht. Die Stöcke werden dabei auf den Boden gelegt, und mit, Erde gedeckt, manchmal auch mit etwas Dünger.

§. 575. Das Pressen geschieht hier vermittelst 3 großen Baumkeltern, bei ergiebigem Herbst wird vor der Lese geloost, wer der Reihe nach seinen Most pressen darf; wodurch oft der letzte auf 8 bis 10 Tage hinausgeschoben wird. Jeder Weinbauer führt seine

in dem Tretzuber getretene Trauben nach Hause, dort wird, wenn man auf die Kelter kann, der Most zuvor abgelassen, und die Trester werden auf die Kelter geführt. Der Kelterlohn ist per Ohm 6 kr. und der Kelterknecht bekommt für jeden Druck 3 kr., also für 3 Druck 9 kr. Früher hatte die Herrschaft die Kelter, und da wurde mit Zehnten und Kelterwein die achte Ohm abgegeben.

Ellmendingen

§. 576. ist in seinen Weinbauverhältnissen denen von Söllingen ziemlich gleich, mit der Ausnahme, daß man die Stöcke hier weiter pflanzt, nämlich auf 3 Fuß 2 bis 3 Zoll, daß man aber hier auch größere Bogen macht, die nicht selten die Größe eines Pflugrades erreichen. Man giebt dem Stocke auch 2 Bogen auf 2 Schenkeln, oft aber giebt man einem Schenkel 2 Bogen, wenn der zweite Schenkel fehlt, wobei man mit den Bogen höher vom Boden wegkommt.

§. 577. Seine besten Weinlagen sind der Neuberg und Klettberg, welche hübsche südliche Exposition haben, und bis 200 Fuß in die Höhe steigen. Hier ist wieder rother Sandsteinboden, der durch thonigen Mergelboden (Löß) gedeckt ist.

§. 578. Früher wurden fast alle Reben im Winter gedeckt. In neuerer Zeit ist man aber davon abgekommen, so daß dieß wenig mehr geschieht.

§. 579. Zur Sommerarbeit wird hier schon die würtembergische Felghaue des Enzthales angewendet; überhaupt treten viele würtembergische Weinbaugebräuche hervor, so wie man sich der Gränze nähert, was namentlich bei den Preßverhältnissen der Fall ist.

§. 580. Die hiesige Gemeinde hat in ihrem Kelterhaus 5 Bäume oder Pressen, auf welchen dem Loos nach ebenfalls gekeltert wird. Es folgt nun

---

Dietlingen,

§. 581. dessen beste Lage der Rennberg genannt wird, der etwa 18 Grad Abdachung hat. Nach diesem kommt

---

Brötzingen,

§. 582. welches im Sauhell eine schöne ausgedehnte Weinlage von etwa 15 Grad Abdachung hat, ferner im Röllberg, dessen Exposition südlich ist.

Pforzheim

§. 583. hat zu wirklicher Zeit keinen bedeutenden Weinbau mehr; früher mochte weit mehr Wein hier erzogen worden seyn. Denn seine Hauptlage, der Wartberg, der ein gegen Riefern lang ausgedehnter Bergrücken von etwa 300 Fuß Höhe ist, und 10 bis 20 Grad Abdachung hat, mit südlicher Exposition, war früher größ-

tentheils mit Reben bepflanzt, was die jetzt noch vorhandene Menge von Terassen und Mauern bezeugen, die jetzt meistentheils zu Klee, Frucht und Baumfeld benutzt sind, während nur hie und da noch einige Parzellen mit Reben angelegt sind.

§. 584. Daß dieser Wartberg als anscheinend günstige Weinlage von den Weinbauern verlassen worden ist, dazu mag wohl der Umstand beigetragen haben, daß vielleicht hier der Ostwind zu vielen Einfluß auf die Traubenproduction ausübte, vielleicht haben auch die vielen umliegenden Waldungen nicht günstig auf das Klima eingewirkt.

§. 585. Der Boden dieses Wartberges ist der ältere Muschelkalk.

§. 586. Die Erziehung wie das Thal herauf, zwei Schenkel und zwei Bögen.

§. 587. Das Einschlagen von Blindreben nennt man hier Einstuhlen.

Niefern.

§. 588. Dieß ist der Endpunkt des badischen Weinbaues auf dieser Seite, und hier schließt sich der würtembergische Weinbau in dem Dorfe Enzberg an, der in dem vierten und fünften Hefte beschrieben worden ist. Die Hauptlage von Niefern ist der Enzberg, ein langer Bergrücken, von etwa 300 Fuß Höhe, der gegen Pforzheim nur etwa 20 Grad, gegen das Dorf Enzberg hin aber über 30 Grad Abdachung und südliche Exposition hat, und ganz aus Muschelkalk bestehet.

§. 589. Gegenüber von Niefern liegt ebenfalls ein Berg mit

westlicher Exposition, der Gaisberg genannt, der 25 bis 27 Grad Abdachung hat, und noch ziemlich mit Reben bepflanzt ist, dabei aber auch schon viele Kleepflanzungen hat.

§. 590. Hinter diesem Gaisberg befindet sich abermal ein Thaleinschnitt, dessen südwestliche Seite ebenfalls mit Reben bepflanzt ist. Man nennt dieß das Hanfenthal.

§. 591. In diesen Bergen bilden der Elbling, die Hammelsschellen (Trollinger) und Gutedel den dominirenden Rebsatz.

§. 592. Die Erziehung wie Pforzheim.

§. 593. Der Enzberg, der wirklich eine ausgezeichnete Lage hat, war früher ganz mit Reben angepflanzt, was man an der Menge Terassen sieht, durch welche ein Fahrweg mit Wendeplätzen angelegt war, der aber jetzt nicht mehr praktikabel ist. Nun ist aber dieser Berg fast ganz verlassen und verödet, so daß man ganze Strecken sieht, die weder bepflanzt noch bebauet sind, und wo nur die bemoosten Terassenmauern zu erkennen geben, daß hier früher Cultur getrieben worden ist.

§. 594. Die Vorzüglichkeit dieser Lage und des Bodens erkennend, hat Hr. Bürgermeister Deimling von Pforzheim im Jahr 1832 einige Parzellen angekauft, und wieder zu Weinbergen angelegt. Das fast werthlose Terrain veranlaßte denselben, seine Anlagen zu erweitern, so daß er bis zum Jahre 1837 11 Morgen an sich brachte, und diese mit bedeutenden Kosten zu einem herrlichen Weinberg umwandelte, der ihm im Jahre 1840 schon 5 Fuder Wein lieferte, wovon er das Fuder zu 250 fl. an Keßler u. Comp. in Eßlingen verkaufte.

Im Jahre 1841 hätte derselbe wenigstens 3000 fl. für Wein eingenommen, wenn nicht ein verderbliches Hagelwetter einen großen Theil des Ertrags zerstört hätte. Diese vortreffliche Anlage, zwischen den verödeten Stellen liefert den augenscheinlichsten Beweis, was der Mensch durch eine sachgemäße Cultur dem Boden abzugewinnen ver-

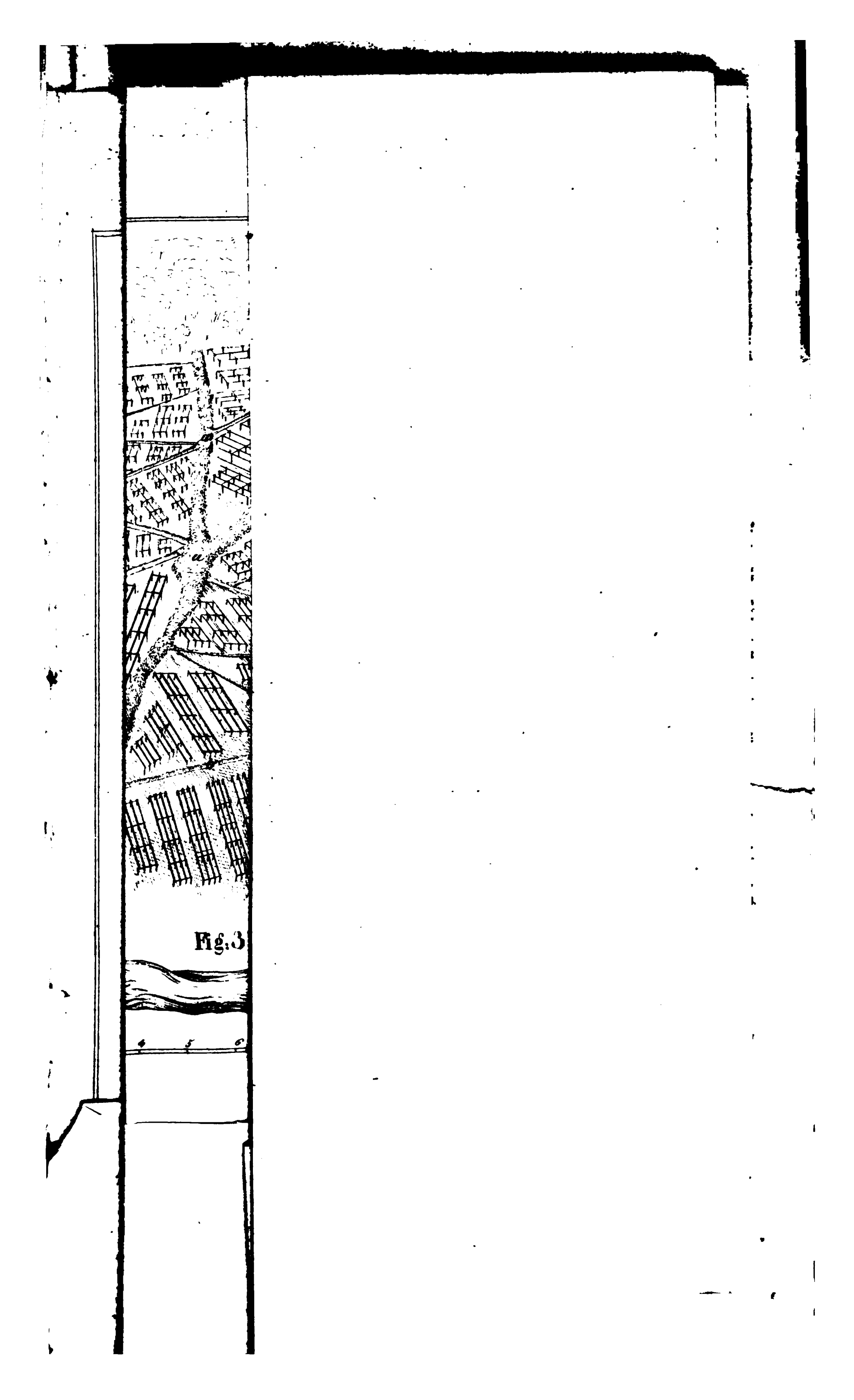
mag, und wie er durch Fleiß und Thätigkeit seinen Wohlstand erhöhen kann, wenn er das zu benutzen weiß, was ihm die Natur darbietet.

Dieses Weingut, das nun in jugendlicher Fülle sich befindet, bestehet aus 2½ Morgen Rießling, 1½ Morgen Traminer, 2½ Morgen Schwarzklävner, 2½ Morgen Krachgutedel, 1 Morgen Ruländer und 1 Morgen Elbling und Sylvaner. Ein kleiner Theil der Rießlinge ist auf Zapfenschnitt, die übrigen auf Rheingauer, und nur wenige auf Bogenerziehung angelegt.

Am Fuße des Berges hat der Besitzer ein geräumiges Weinbergshaus hingestellt, in welchem sich mehrere Pressen befinden, worunter zwei sind, die im vorigen Jahr in der mechanischen Werkstätte von Keßler in Karlsruhe nach dem neuen Systeme erbauet wurden, und nunmehr die älteren Pressen entbehrlich machen.

Verzeichniß der Figuren.

(Die römischen Ziffern bezeichnen die Tafeln, auf welcher die Figuren stehn.)


Fig. 3
4
5
6



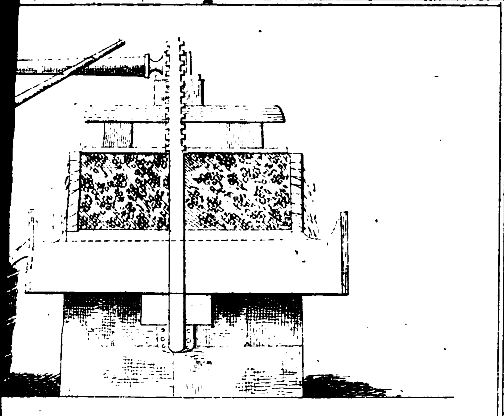


Fig. 15 Fig. 39.

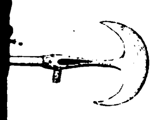
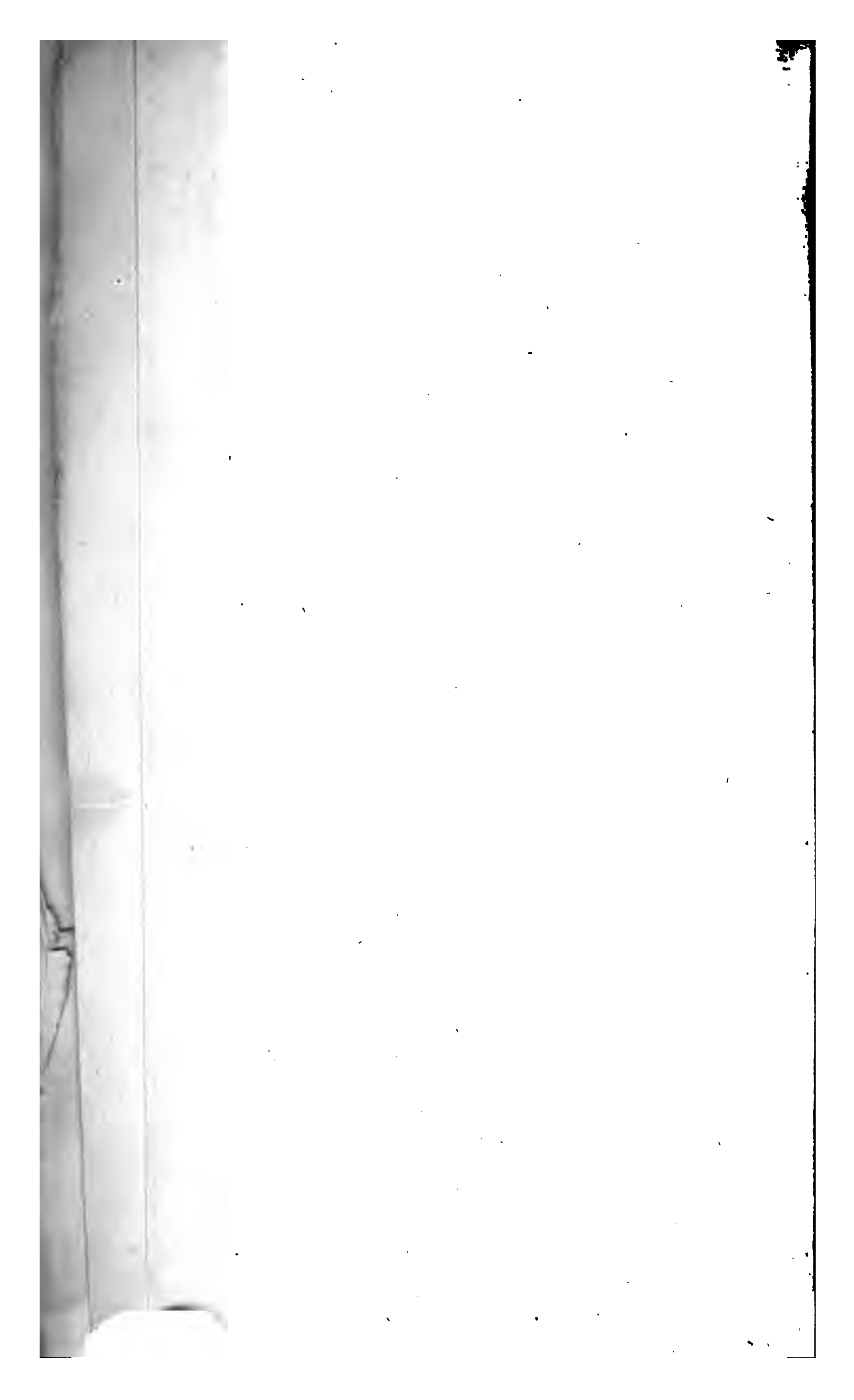


Fig. 45.

Steindruckerei von Wilh: Thiese in Heidelberg.



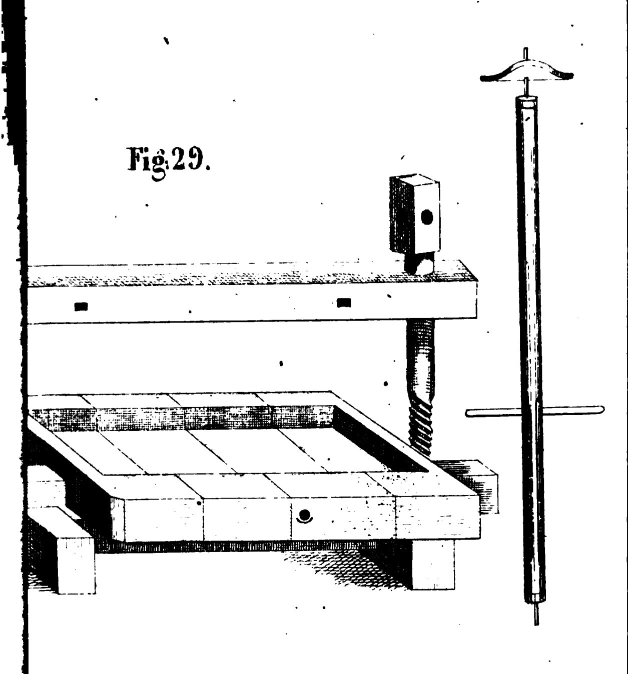


Fig. 29.

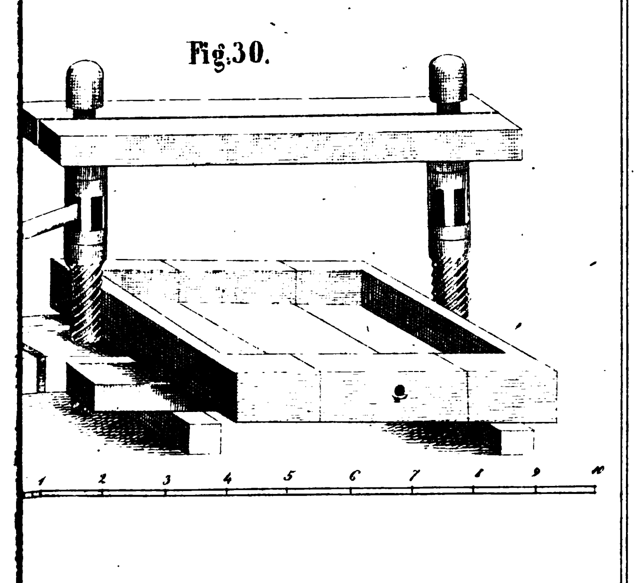


Fig. 30.

Steindruckerei von Wilh. Thiese in Heidelberg.

